RAKI ANSİKLOPEDİSİ

500 yıldır süren muhabbetin mirası



RAKI ANSİKLOPEDİSİ



RAKI ANSİKLOPEDİSİ

Overteam Yayınları adına sahibi **Metin Solmaz**

Danışma Kurulu: Çağatay Anadol, Fügen Basmacı, Çiçekten Becel, Murat Belge, Raşit Çavaş, Ahmet Örs, Necdet Sakaoğlu, Vefa Zat

Yayın Yönetmeni: Erdir Zat

Yayın Koordinatörü: Deniz Karabacak

Yayın Danışmanı: Çağatay Anadol

Yayın Sekreteri: Yasemin Bodur

Editörler: Fügen Basmacı (içki), Derya Bengi (müzik), Ferda Erdinç - Nazlı Pişkin (yemek), Sennur Sezer (folklor), Erdir Zat (kültür-edebiyat)

Redaksiyon: Derya Bengi, Doruk Yurdesin

Düzelti - Son Okuma: Tamer Erdoğan

Yazarlar: Gökçen Adar, Bilge Aknam, Ayşe Nilhan Aras, Ulus Atayurt, A. Nedim Atilla, Fügen Basmacı, Ümit Bayazoğlu, Derya Bengi, Bercuhi Berberyan, Fuat Bozkurt, Eray Canberk, Funda Şenol Cantek, Levent Cantek, Raşit Çavaş, Ayşe Çavdar, Jaklin Çelik, Dilek Çetinkaya, Güzin Değişmez, Nursel Duruel, Ahmet Eken, İlhan Eksen, Tamer Erdoğan, Merve Erol, Burcu Galiba, Levent Gönenç, Necati Güngör, Ogan Güner, Ayşe Hür, Handan İnci, Cengiz Kahraman, Murat Meriç, Tan Morgül, Pınar Öğünç, Emine Özcan, Pelin Özer, Agâh Özgüç, Selahattin Özpalabıyıklar, Çiğdem Öztürk, Serhat Öztürk, Adnan Özyalçıner, Nazlı Pişkin, Mehmet Zaman Saçlıoğlu, Necdet Sakaoğlu, Lütfü Seymen, Sennur Sezer, Sevengül Sönmez, Özge Şeren, Fıstık Ahmet Tanrıverdi, Tevfik Taş, Nami Torunoğlu, Takuhi Tovmasyan, Tanyel Turan, Erol Üyepazarcı, Doruk Yurdesin, Erdir Zat, Vefa Zat

Görsel Yönetmen: Vecdi Özkan

Görsel Editör: Cengiz Kahraman

Grafik Uygulama: Şirin Doğan, Merve Çabuk

Fotoğraflar: Cengiz Cıva, Türker Cimcoz, Servet Dilber, Alper Fidaner, Ara Güler, Cengiz Kahraman, Halil Kayır (Mey İçki Koleksiyonu), Şahan Nuhoğlu, Gürcan Öztürk, Mehmet Ali Sağbili, Saygın Serdaroğlu, Erkan Sevenler, Rüçhan Ünver

Katkıda bulunanlar: Nuri Akbayar, Gökhan Akçura, Engin Akın, Günkut Akın, Seda Anlar, Fatoş Antekin, Ahmet Ardıçoğlu, Mustafa Aslantunalı, Esen Ataay, Yücel Ayhan, Ceylan Ayık, Nalan Başaran, Mehmet Başkaya, Suzan Bengi, Bengi Berksoy, Pervin Bilgi, Tanıl Bora, Ruggero Calich, Alişan Çapan, Müge Çevik, Turgut Çeviker, Nejat Çifçi, Şule Çizmeci, Tayfun Delice, Güngör Denizaşan, Naim Dilmener, Mert Doğru, Leylâ Erbil, Aslan Eroğlu, Özgür Gökmen, Elif Göktaş, Ali Esad Göksel, Sezer Gürer, Deniz Gürsoy, Melisa Yalçın Güneş, Roza Hakmen, Leona Hamsiková, Teoman Hünal, Nedret İçli, Elif İdiz, Gülhan Kara, Kemal Kara, Ahmet Karakuş, Cenk Kargı, Muhtar Katırcıoğlu, Yalkın Kayademir, Arif

Keskiner, Taner Koçak, Akif Kurtuluş, Hasan Kuruyazıcı, Feza Kürkçüoğlu, Zeynep Cebeci Mutlu, Zeynep Nuhoğlu, Sevin Okyay, Fikret Otyam, Ulaş Özdemir, Nur Özkan, Veli Özmen, Selçuk Sakaoğlu, Hasan Saltuk, Özay Selmo, Serkan Seymen, Turan Sim, Tarık Sipahi, Ali Sirmen, Lokman Şahin, Manolya Şen, Bahar Tanır, Mehmet Teoman, Nami Torunoğlu, Hamdi Can Tuncer, Ali Ulman, Güngör Uras, Lale Ülkü, Artun Ünsal, Gökhan Ünsal, Erdil Yaşaroğlu, Mehmet Yaşin, Tevfik Yeldan, Tuncay Yıldırım, İbrahim Yılmaz (Simurg), Kasım Zota

Overteam Yayınları

Ömer Avni Mah. Sulak Çeşme Sok. Geyik Apt.

No: 3 D: 6 Gümüşsuyu 34427 Beyoğlu, İstanbul

Tel: (212) 252 74 25 ● Faks: (212) 252 74 28

E-posta: biz@overteam.com ● www.overteam.com

Literatür Yayıncılık Dağıtım, Paz. San. ve Tic. Ltd. Şti.

İstiklal Caddesi, Emgen Han, No: 47 Kat: 4

Beyoğlu 34433 İstanbul

Telefon: 0212 292 41 20 ● Fax: 0212 245 59 87

literatur@literatur.com.tr ● www.literatur.com.tr

Yeni Rakı

sponsorluğunda

hazırlanmıştır.



Sunuş

Biz rakı içeriz... Türkiye dendiğinde ilk akla gelen birkaç şeyden biri, içine su katıldığında beyazlaşan o anason kokulu sert içkidir. Doğrusu rakı, böylesine güçlü bir kültürel simge olma ayrıcalığını fazlasıyla hak eder. Bu coğrafyada yaşayan uygarlıkların ortak kültür mirasıdır. Dünyada üstüne özgün yemek kültürü geliştirilmiş yegâne içkidir. Batıda şarap yemeğe uygun biçimde seçilir. Ama çilingir sofrası, rakıya uygun mezelerle kurulur. Gerek rakının yüzyıllar boyunca denenerek ortaya çıkan özgün tadı, gerekse yanına koyduğumuz mezelerin muazzam bir kültürel zenginliğe açılan hikâyeleri, paylaştığımız kolektif damak tadının sağlamasını yapar. Rakı geleneksel içkimizdir.

Ancak olgunun daha çok maddi dünyayla ilgili yanını vurgulayan bu yorum tek başına eksik kalır. Çünkü rakı kültürü aynı zamanda engin bir manevi dünyaya sahiptir. Kendine özgü bir adabı, bir ahlakı vardır. Rakı meclisinde esas amaç gönülleri birleştirmektir; muhabbetin kapısını açan rakı buna aracılık eder. Çilingir sofrası, neşe ve coşku kadar, keder ve hüznün de paylaşıldığı, büyük sevinçler ile tutkulu aşkların beraber yaşandığı yerdir. Bu yüzden şiirimize, edebiyatımıza, müziğimize, giderek en genel anlamıyla kültürümüze anason kokusu sinmiştir...

Rakı Ansiklopedisi, öncelikle, bütün bu olguların tarihsel, toplumsal ve kültürel bağlamlarda izini sürmek, neden ve nasıl böyle olduklarının cevabını aramak, varolan bilgileri tazelemek, yeni araştırmalarla derinleştirmek için hazırlandı. Yaşayan rakı kültürünün üç temel elementi olan rakı, meyhane ve çilingir sofrası olgularını 500 yılı aşan tarihsel oluşum sürecinde mercek altına almaya çalıştık. Bu amaçla dil, tarih, coğrafya, felsefe, edebiyat, mizah, sanat, müzik, sinema, folklor, kent kültürü, eğlence kültürü, içki kültürü, gastronomi, botanik gibi alanlardan 1755 madde derledik.

Tarihsel verilere dayanarak rahatlıkla rakının başkenti kabul edebileceğimiz İstanbul, bize kılavuzluk eden bir başka çıkış noktasıydı. İstanbul'un Avrupa Kültür Başkenti olduğu 2010 yılında yoğunlaşan kültürel etkinliklere, Rakı Ansiklopedisi ile katkıda bulunmak ayrıca anlamlıydı.

Rakı Ansiklopedisi'nde rakı tarihine ilişkin bilgileri genişletme olanağı bulduk; bugüne kadar genellikle 17. yüzyıldan itibaren işlenen rakı tarihini 16. yüzyılın başlarına kadar götürdük. Osmanlı dönemine ilişkin kaynaklarda yaptığımız araştırmalar sayesinde rakının köklerine dair yeni bilgilere ulaştık. Rakının evrimini tamamlayıp halk arasında yaygınlaştığı 19. yüzyılın ikinci yarısından Cumhuriyet'in kuruluşuna ve günümüze kadar uzanan kesitte meydana gelen tarihsel olaylar, beraberinde gelen toplumsal olgular ve bunların biçimlendirdiği gündelik hayat kültürü üstüne incelemeler hazırladık.

Ahmet Rasim, Sait Faik, Salâh Birsel, Reşad Ekrem Koçu gibi öncü rakı üstatlarının, büyük seyyah Evliya Çelebi'den Ahmet Refik Altınay'a, Çaylak Tevfik'ten Sermet Muhtar Alus'a farklı dönemlerin eğlence yaşamı üstüne kalem oynatmış yazarların eserlerini tarayıp değerli bilgiler derledik.

Rakı Ansiklopedisi bünyesinde taptaze bir içki kültürü ansiklopedisi taşıyor. Başta Avrupa Birliği olmak üzere birçok dünya ülkesinde kabul gören özgün bir distile alkollü içki olarak rakının özellikleri, endüstrisi, ekonomisi ve üretimine, giderek rakının yakın (şarap, arak, uzo, vs.) ve uzak (votka, viski, rom, vs.) akrabalarına ilişkin maddeler mevcut. Ayrıca Osmanlı'nın endüstriyel rakı üretimine izin verdiği 1880'den günümüze uzanan zaman diliminde piyasaya çıkmış 200 dolayında rakı markası birer madde olarak kayıt altına alındı.

Çilingir sofrasının ortaya çıkardığı geniş meze kültürünün ansiklopediyi oluşturan temel elementler arasında yer aldığını da eklemek gerekir. Birçoğu 19. yüzyılın sonundaki yemek listelerinde yer alan, tatları kuşaklar boyu sınanmış klasik rakı mezeleri, lezzet ustaları tarafından seçilip yazıldı.

Ancak kolay olmadı. Çizdiğimiz çerçeve yeterince çetindi. Buna bir de bugüne kadar yapılan ilk Rakı Ansiklopedisi olmanın zorlukları eklendi. Doğrudan rakı üstüne yazılmış kaynakların azlığı, bu alanda yapılan araştırmaların sınırlılığı, literatürde yer alan rakı kültürüyle ilgili bilgilerin dağınıklığı ve ansiklopediyi kotarmak için ayrılan zamanın kısıtlılığı cabasıydı. Doğal olarak karşımızdaki devasa birikimi ehlileştirmeye çalıştık. Danışma Kurulu'muzun değerli üyelerinin yardımıyla belli kriterler saptayıp erişilebilir bir hedef koyduk. Sözgelimi, rakıyı seven, yaşamına ve yapıtına yansıtan edebiyatçıların sayısı o kadar fazlaydı ki, ansiklopedinin

hacmini aşıyordu. Dolayısıyla, doğrudan rakı üstüne kitapları bulunan edebiyatçılar dışında, İkinci Yeni döneminin ardından gelen kuşakları kapsam dışı bırakmak zorunda kaldık.

Ansiklopedi hiçbir zaman bitmez. Üretim süreci bize Rakı Ansiklopedisi'nin kapsamının misliyle geniş olduğunu gösterdi. Yayın danışmanımız Çağatay Anadol'un dediği gibi, "ilk ansiklopediler talihsizdir." Ne var ki, daima bir ilk olmak zorundadır. İçerdiğimiz kadarıyla iyi bir ansiklopedi yapmaya çalışmakla beraber, esas olarak güzel bir ansiklopedi yapmaya odaklandık. Bu bizim için çok daha anlamlı bir hedefti. Sürçülisan ettiysek affola...

Erdir Zat

Yayın Yönetmeni

Ansiklopedinin düzenlenmesine ilişkin açıklama

Rakı Ansiklopedisi'nin düzenlerken Ana Britannica Genel Kültür Ansiklopedisi'nde uygulanan ilkeler ve Ömer Asım Aksoy başkanlığında bir kurul tarafından hazırlanan Ana Yazım Kılavuzu esas alındı. Ancak bu ansiklopedide kullanılan kısaltmalara yer verilmedi. Ansiklopedi maddeleri arasındaki göndermelerde **bold** (kalın) yazı karakteri kullanıldı. Bazı özel durumlarda bunlara "bakınız" anlamına gelen "*bkz.*" kısaltması eklendi. Metin içinde veya sonunda geçen bütün bold sözcükler, ansiklopedide söz konusu kavrama ilişkin madde bulunduğunu gösterir. Ayrıca yapıt adları, özel sözcükler ve bazı vurgular *italik* harflerle madde metninden ayrıştırıldı.

A

A rakısı Jargonda **Ağa Rakısı**'na takılan lakap. *Ayrıca bkz.* **Elif Rakısı**

âb Farsçada su. Osmanlı döneminde İslami baskı nedeniyle *içki* sözcüğünü kullanmak tercih edilmediğinden, *âb* sözcüğü içkinin mecazı olarak kullanıldı. Âb sözcüğü *akarsu* anlamında olmakla beraber, edebiyatımızda, özellikle İstanbul'u tasvir ederken, *güzellik, canlılık, parlaklık, içki* anlamlarını karşılayan bir dizi tamlamada yer aldı: *âb-ı revân* (akarsu), *âb-ı şîrin* (tatlı su), *âb-ı şûr* (tuzlu su), *âb ü tâb* (güzellik, canlılık), *âb-yâr* (sulayıcı, sâki), *âb-gîr* (gölcük), vb... Şarap ve içki anlamına gelen âb'lı deyimler, İstanbul yaşamında ve edebiyatında daha çok kullanıldı: *âb-ı âteş-renk, âb-ı âteş-nâk,* **âb-ı âteşpâre**, *âb-ı âteş-nümâ, âb-ı âteş-furûş,* **âb-ı engûr**, *âb-ı erguvânî, âb-ı haram, âb-ı harabât, âb-ı zer, âb-ı tarab, âb-ı yakut*, vb... Kuşkusuz bu zenginlik, İstanbul'un doğası ve kültürü ile çok yönlü beslenegeldi.

Necdet Sakaoğlu Âb Âlemi, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

âb âlemi Ya da *âb meclisi*, **âlem-i âb, bezm-i tarab**; Osmanlı döneminde üstü kapalı olarak *içki içerek eğlenmek* anlamında kullanılan söz; İstanbul'un Bizans'tan beri eksilmeyen, arada son derece acımasız önlemlerle yasaklanmaya çalışılmasına karşın önlenemediği gibi giderek daha zengin bir kültüre dönüşen en yaygın gece eğlencesi; içki âlemi. Âb âlemi, *su kenarında yapılan piknik* anlamında yorumlanabileceği gibi, *içkili eğlence* anlamını da vermekteydi.

Âb âlemleri çemenzarlarda, mesirelerde, **konaklar**da, havuz başlarında ve en uygun ortam olarak da **meyhane**lerde sazlı sözlü yapılıyordu. Rical konak ve yalılarındaki âb âlemleri, bir anlamda yarı resmi havada geçer, gece boyunca konuşulanlar da daha çok edebiyat ve siyaset olurdu. Daha eskilerde âb âlemlerine **bezm-i işret** (*içkili toplantı*), **bezm-i âlem** (*eğlenti toplantısı*) de denilirdi.



MELLING

18. yüzyılın sonu, Kandilli Bahçesi'nde âb âlemi



MELLING

18. yüzyılın sonu, Kandilli'de bir başka âb âlemi; ayı ve maymun oynatıcıları hüner gösteriyor

Yüzyıllar boyunca **Boğaziçi**'nin ve **Haliç**'in her türlü eğlenmeye elverişli koyları ve yamaçları, kent çevresindeki dere boyları, mesireler, su kıyıları, çayırlar küçük toplulukların günü birlik, ama daha çok mehtaplı yaz gecelerinde içkili toplantılar düzenlemesine olanak veriyordu. Bununla birlikte, 19. yüzyıla gelinceye kadar, şeriat açısından sakıncalı olduğu için ancak gözlerden uzak olmak koşuluyla yapılabiliyordu. Bu nedenle âb meclisleri meyhaneden ve konaklardan dışarıya pek fazla taşmıyordu. Bunda, 18. yüzyıl boyunca Osmanlı tahtına oturan padişahların içkiden uzak duruşlarının da etkisi vardır.

Hoşgörülü bir padişah olan III. Selim döneminde İstanbul'a gelen ressam Melling, Boğaziçi ve Haliç resimlerinin birçoğunda âb âlemlerini betimlemiştir. **II. Mahmut** ile oğlu **Abdülmecit** içkiye düşkün oldukları gibi, dönemlerinin önde gelen yöneticileri ve aydınları da bu konuda daha özgürdüler. Âb âlemi geleneği, 20. yüzyıl başında, ilkin **II. Abdülhamit**'in İstanbul genelinde uyandırdığı korku yüzünden giderek sönükleşmiş, **II. Meşrutiyet**'te siyasal tansiyonun yükselmesi, savaşlar, yoksulluk ve eski hayat tarzının değişmesi gibi nedenlerle yaklaşık yüz yıl boyunca kazandığı incelikler ve kurallarıyla birlikte yavaş yavaş unutulmuştur.

Âb âlemi özellikle edebiyat ve **müzik** alanlarında estetik değer kazandı. **Divan şiiri**nde ve birkaç eski bestenin güftesinde âb âlemlerinin konu olarak işlenmiş olması, en erken 16. yüzyıldan ya da daha doğru bir belirlemeyle içkiye düşkünlüğüyle ünlü **II. Selim** döneminden (1566-1574) beri âb âlemlerinin bir gelenek olduğu anlaşılmaktadır. Örneğin ısfahan makamındaki *Âlemi-i âb içre Göksu'dan* şarkısı, âb âlemleriyle ilgili eski bir bestedir ve geçen yüzyıllarda İstanbulluların özellikle yaz gecelerinde **Göksu**, Kalender Bahçesi gibi yerlerde *sabaha değin* içkili kır âlemi düzenlediklerinin kanıtıdır. Bunun gibi *Gidelim Göksu'ya bir âlem-i âb eyleyelim* bestesi de bir başka kanıttır. Daha yakın zamanlarda Hacı Arif Bey ve **Şevki Bey**'in bestelerinde âb âlemi vurgulanmıştır.

Necdet Sakaoğlu - Nuri Akbayar Binbir Gün Binbir Gece / Necdet Sakaoğlu Âb Âlemi, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

âb-gîne İçki sürahisi, camdan, boğazlı mey kabı. Bir tür Doğu **karafaki**si. Sâkiler *âb-gîne*nin içine, kadehe içki doldururken **kul-kul**, *gab-gab* diye sesler çıkması için bir de elma koyarlar.

âb-ı âteş-pâre Ağıza ateş parçası almış gibi yakıcı, keskin içki; sek rakı veya keskin şarap. Sesinin, yüzünün, endamının güzelliği kusursuz olanlara *su gibi* benzetmesinden kinaye olarak Nef'î bir gazelinde *Âbsın mânâda amma âb-ı âteş-pâresin* benzetmesi yapmıştı.

âb-ı engûr Veya *şîre-i engûr*; Farsça sözlük anlamlarıyla üzüm suyu, üzüm şırası. Kastedilen ise, her ortamda hodbehot *şarap* demek uygun düşmeyeceğinden, *arif olan bilir* anlamında *şarap* demekti.

âb-ı hayat Hayat suyu, bengisu. Rakının jargondaki adı.

Âb-ı Hayat Rakısı **Tekel** öncesinde **İzmir**'de üretilen rakı. İsmail Hakkı Bey'in rakı, şarap, konyak, likör, viski imal eden Âb-ı Hayat Müskirat Fabrikası, Karşıyaka'da, Şayeste Sokağı, 37 numarada bulunuyordu.

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926



Abacı, Muazzez (1947) 1970'lerin **gazino** dünyasında parlayan ve plaklarıyla yıldızlaşan **Türk sanat müziği** şarkıcısı. Döneminin pikaplı **meyhane** müziğine mal olmuş sayısız şarkı kaydetti. TRT bünyesindeyken bir gece TV'de söylediği solo şarkılarla tüm Türkiye'nin dikkatini çekip **Orhan Gencebay** yönetimindeki Kervan Plak ile sözleşme imzaladı. 1974'te çıkan dördüncü 45'liği *Duydum ki Unutmuşsun* ona ilk büyük ticari başarısını getirdi. **Fahrettin Aslan**'ın teklifiyle sahne hayatına atılan Abacı, İstanbul gazinolarının aranan assolistlerinden biri haline geldi. Rakı, Muazzez ile içilir olmuştu. Popülerleşen Türk sanat müziği ile **arabesk** arasındaki ayrımların belirsizleştiği bir müzikal ortamda seslendirdiği

şarkıları bir araya getiren *Dönüş* (1978) albümü bir meyhane klasiğidir. Yıllar sonra kaydettiği *Vurgun* şarkısı bu dönemine atıfta bulunur. Sahneye içkili çıktığı iddialarına şöyle cevap verdi: "Bir duble bir şey içip sahneye çıktığım da oldu, ama hiç içmediğim günler daha çok. Ben içkiden değil şarkıdan sarhoş oluyorum." DERYA BENGİ

Milliyet, 31 Mart 1983, 7 Ağustos 1994



Abasıyanık, Sait Faik (1906-1954) Türk edebiyatının en önemli isimlerinden biri olarak öykülerinde adaları, balıkçıları, balıkları anlatmış; rakıyı, şarabı onların yanına katıp günlük yaşamın sıkıntılarından biraz olsun kurtulmaya çalışmış yazar, şair.

İçkiler içinde en çok rakıyı sevdiğini onu tanıyan herkes söylemektedir. Sait Faik, **Orhan Veli**'yle yaptığı meşhur *Rakı Şişesinde Balık Olmak İsteyen Şair* röportajında Orhan Veli'ye "Rakıyı sever misiniz?" diye sormuş ve aldığı "Bayılırım" yanıtını "Bendeniz de" diyerek onaylamıştır.

Burgazada'da Pandelli'de rakısına *lobya*, **Cumhuriyet Meyhanesi**'nde biraz gevezelik katık eden Sait Faik pek hoşsohbet biri olmadığı ve oturmayı pek sevmediği için meyhanelerde uzun süre kalmazmış. Herkesle ayaküstü konuşma olanağı bulduğu için **Lambo**'yu sever, Anadolu Pasajı'ndan bir tek atıp çıkmayı tercih edermiş. Sait Faik'in kendisini en rahat hissettiği yer **Mustafa'nın Meyhanesi** olmuştur. Sait Faik'i arayanlar, önce Mustafa'nın Meyhanesi'ne göz atmak gerektiğini bilir, bulamasalar bile söyleyeceklerini Mustafa'ya söyleyip giderlerdi.

Beyoğlu'ndaki tüm meyhanelere girip çıkan, oralarda vakit geçiren Sait Faik için *her yer aynıdır* demek mümkün; çünkü onun hoş vakit geçirmek için birkaç kadeh içki ve sohbet edecek bir iki arkadaştan başka bir şeye

ihtiyacı yoktur. Salaş ve bakımsız **Orman Birahanesi** de Sait Faik'in sık gittiği meyhanelerden biridir. Öyle ki Abidin Dino, 1949'da Ankara'da açtığı bir sergi için Sait Faik'e davetiyeyi Orman Birahanesi'ne göndermiştir.

Sait Faik'in keyiften mi yoksa kederden mi içtiğini anlamak güç. En ufak şeye darılan, çocuk gibi kavga çıkaran, konuşmanın ortasında kalkıp giden ve arkadaşlarına kolayca küsen ruh haliyle hayatın yükünü zor taşıdığı açık. İçip çakırkeyif olduğunda da mutlu olanlardan değil. Zaman zaman hırçınlığı, zaman zaman üzüntüsü artan Sait Faik'in rakısına meze ettiği *Karidesçinin Evi* öyküsünde dediği gibi daha çok hüzün:

"Bir üzüntüdür beni kavrardı. Bu, içinde sefaletin, zenginliğin, kederin, saadetin, yalnızlığın, beraber olmanın, insan ömrüne takılı binlerce şeyin birbirine karıştığı yağmur damlası şuracıkta idi. İyice kapanmış perdeleri sıyırıp camı açarak, bu damlayı rakıma damlatmak arzusuna kapılırdım."



Soldan sağa: Sait Faik, Orhan Veli, Sabahattin Eyuboğlu; Ankara yılları

Nerede içtiği kadar, içerken kiminle olduğunun da pek farkı yok Sait Faik için. Bir gün Beyoğlu'nda dönemin önde gelen yazarlarıyla buluşup içer, bir gün Ada vapurunda karşılaştığı balıkçılarla **Çengelköy**'e gidermiş. Deniz kıyısına kurulan çilingir sofrasında domates, hıyar ve manda kaymağından oluşan mezelerle rakı kadehlerini tokuşturan Sait Faik çoğu zaman buralarda kendini daha rahat hissedermiş.

Öykülerinin kahramanları da kendisi gibi rakıyı, şarabı, birayı sever; içenin halinden anlar. Sait Faik *Francala mı Ekmek mi?* adlı öyküsünde Recai Efendi'yi bazen en büyük ihtiyacın bir kadeh rakı olduğunu bilen birini anlatmak için yaratmıştır sanki. "Recai Efendi bazan insanın ekmek kadar ihtiyacı olan şeyleri bilen adamdı. Mesela bir hafta tatilinde bütün parasını kumara vermiş bir çımacıya bir 29'luk rakıyı bedava vermek gibi..."

1947'de sağlığı bozulmaya başlayan Sait Faik arkadaşı Doktor **Fikret Ürgüp**'e muayene olmuş, bu muayene sonucunda karaciğerinin büyüdüğü, hastalığının da siroz olduğu ortaya çıkmıştır. Nâzım Hikmet o tarihlerde karşılaştığı Sait Faik'e *Saman Sarısı* şiirinde birkaç dize ayırır:

Kalamış'ta Balıkçının Meyhanesine girdim

ve Sait Faik'le tatlı tatlı konuşuyorduk

ben hapisten çıkalı bir ay olmuştu

onun karaciğeri sancılar içindeydi

ve dünya güzeldi

Sait Faik bu hastalıktan kurtulmak için elinden geleni yapmış, çok sevdiği içkiden defalarca uzak kalmaya çalışmış, arkadaşlarıyla buluştuğunda ayran ya da gazoz içmiş; içkili olacağını bildiği toplantılara katılmamıştır. 1951'de tedavi amacıyla gittiği Fransa dönüşünde, içkiden kısa bir süre uzak durmuşsa da bütünüyle kopamamış, özellikle yalnız kaldığında, verdiği tüm

sözlere rağmen içmiş ve hastalığının ilerlemesine yol açmıştır. SEVENGÜL SÖNMEZ



Sait Faik Müzesi Koleksiyonu

Sait Faik'in Burgazada'da sandal sefası

Mehmed Kemal Acılı Kuşak Tahir Alangu (Haz.) Sait Faik İçin / Fikret Ürgüp "Sait Faik İçin Notlar", Yeditepe, Sayı: 133, 15 Haziran 1957

Abbas **Cahit Sıtkı Tarancı**'nın bir *meyhane klasiği* haline gelen ünlü şiiri. Şiirin **Beşiktaş**'taki meyhaneci Abbas'a hitaben yazıldığına ilişkin rivayet, yarım asırlık bir *şehir efsanesi* olarak hâlâ sürmektedir. Ancak bunun gerçekle bir ilgisi olmadığını bizzat Cahit Sıtkı, 30 Temmuz 1944 tarihli *Cumhuriyet* gazetesinde yayımlanan *Abbas* adlı hikâyesinde anlatmıştır; şiire ilham veren Abbas, şairin Erzincan'da subay olarak askerlik yaptığı dönemdeki emir eri Abbasoğlu Abbas'tır. Ne var ki, bu açıklama da şiirin tam olarak anlaşılmasına yetmez. Çünkü şiirdeki Abbas imgesi, aynı zamanda şairin çocukluğunda ninesinden dinlediği bir masaldan beslenir.

Ziya'ya Mektuplar kitabında şöyle anlatır Cahit Sıtkı: "*Abbas* isimli şiir: Çocukluğumda dinlediğim bir masalda, bedbaht bir şehzade, bu haline acıyan ak sakallı bir adamla karşılaşır (*Hızır Aleyhisselam*); şehzadeye bir saadet parolası verir ve ona der ki: *Canın sıkıldığı zaman, Abbas! diye sesleniver, derhal karşına gaibden bir harem ağası çıkar, sofranı kurar, sevgilini getirir, geçmiş günlerini yeni baştan yaşattırır!* Ve şehzade bu parolayla kendini avutur. Burada Abbas, insanoğlunun heyhat ki sık sık başvurmaya mecbur kaldığı hayali temsil etmektedir. Şiiri ona göre okumalı."

Öte yandan şiirde anlatılan olaylar gerçekten de olmuştur. Bir kolu sakat, saf, sadık, dürüst bir Anadolu delikanlısı olan Abbas, masallardaki Hızır Aleyhisselam'la benzerlikler gösterir. Bir akşam demlenirken Abbas'la sohbet eden şairin aklına İstanbul'daki ilk sevgilisi gelir. Tıpkı masaldaki şehzade gibi, Abbas'a dileğini söyler ve sevgilisini alıp getirmesini ister. Ertesi sabah Abbas'ın verdiği emri yerine getirmek üzere hazırlandığını gören şair, emir erinin bu fedakârlığı karşısında çok duygulanır. Oysa akşam anlattıklarını kendisi bile unutmuştur. Abbas'ın bu arzuyu yerine getirme azmi ve kararlılığı Cahit Sıtkı'yı ölümsüz şiiri yazmaya *mecbur* bırakır.

Cahit Sıtkı Tarancı Ziya'ya Mektuplar / Cahit Sıtkı Tarancı "Abbas", Cumhuriyet, 30 Temmuz 1944 / İnci Enginün "Cahit Sıtkı Tarancı'nın Şiir ve Hikâyeleri Arasındaki Benzerlik", Yeni Türk Edebiyatı Araştırmaları

Abbas

Haydi Abbas, vakit tamam;

Akşam diyordun işte oldu akşam.

Kur bakalım çilingir soframızı;

Dinsin artık kalp ağrısı.

Şu ağacın gölgesinde olsun;

Tam kenarında havuzun.

Aya haber sal çıksın bu gece;

Görünsün şöyle gönlümce.

Bas kırbacı sihirli seccadeye,

Göster hükmettiğini mesafeye

Ve zamana.

Katıp tozu dumana,

Var git,

Böyle ferman etti Cahit,

Al getir ilk sevgiliyi Beşiktaş'tan

Yaşamak istiyorum gençliğimi yeni baştan.

Cahit Sıtkı Tarancı



Abbas Rakı Antalya Alkollü İçecek San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen, klasik ve **yaş üzüm** olmak üzere iki türü bulunan güncel **rakı** markası. **Alkol derecesi** %45 olan Abbas Rakı, 35 cl ve 70 cl.'lik şişelerde satışa sunulmaktadır. Klasik türü sert içimli olup geleneksel rakı tiryakilerinin damak tadına uygundur. FÜGEN BASMACI

Abdülahad Nuri Bey (1865-1927) İttihat ve Terakki yanlısı olduğu için **II. Abdülhamit** tarafından Kastamonu'ya sürülen, Milli Mücadele sırasında makaleleriyle Kuvay-ı Milliye'yi destekleyen yazar, dilci. Kaşgarlı Mahmut'un başyapıtı *Divanü Lügati't-Türk*'teki atasözlerini ilk kez derleyip Türkiye Türkçesine kazandıran Abdülahad Nuri Bey'in kaleme aldığı yirmi kadar kitabının ikisi içki üstünedir. Ancak bu iki kitap da içki düşmanlığıyla öne çıkar. 1909'da Kastamonu'da basılan *Sâkinâme-i Nuri* adlı Farsça manzum eser, klasik edebiyatımızdaki içkiyi ve içeni öven **sâkinameler**in aksine içkiyi yerin dibine batırır. 1924'te gene Kastamonu'da bastırılan *İçki* adlı öteki kitap ise, TBMM'nin **Men-i Müskirat Kanunu**'nu çıkardığı ve *Hilal-i Ahzar* [**Yeşilay**] cemiyetinin kurulduğu yıllarda Türkçe yazılmış manzum bir eserdir. Fransa, İngiltere, Almanya, ABD ve Kanada'daki içki üretimi ve tüketimi ile ilgili bilgiler içeren kitap, içkinin aile ve toplum hayatı üzerindeki olumsuz etkilerini anlatır. LÜTFÜ SEYMEN



Abdülhamit II (1842-1918) Bazıları tarafından *Kızıl Sultan* diye yerin dibine batırılan, bazılarınca *Ulu Hakan* diye göklere çıkarılan 34. Osmanlı padişahı. *Halife* unvanlı II. Abdülhamit'in içki içip içmediği konusundaki tevatür çeşitlidir. Abdülhamit'in Sadrazamlarından Avlonyalı Mehmet Ferit Paşa'nın oğlu Celâlettin Velora Paşa "Az yer, içki içmez, kumar oynamaz, ibadetinde kusur göstermezdi" derken, Dahiliye Nazırı Reşit Mümtaz Paşa'nın oğlu Semih Mümtaz Bey de "Şehzadeliğinde bilhassa açıklıklarda yemek yemeyi tercih eder, bu gibi âlemlerin içkisiz eğlencelerine iltifat eylerdi" diyerek ona destek çıkmıştı. Yakın tarihlerde, Abdülhamit'in kızları Şadiye ve Ayşe Osmanoğlu da "Babamız içki içmez, içenleri hoş görmezdi. Saraya sokulmasını da yasak etmişti. Dindar, Allah'ına bağlı, büyük bir Müslüman idi. Abdestsiz yere basmazdı" diyerek tabloyu pekiştirmişlerdi.

Bu tanıklıklara bakılırsa Abdülhamit içki içmezdi. Muhtemelen bu bilgiler padişahlığı dönemiyle ilgiliydi. Çünkü şehzadeliğinde, özellikle ağabeyi **V. Murat**'ın düzenlediği âb âlemlerine katıldığı ve içki içtiği konusunda bilgiler var. İçkiyle arasına mesafe koyması, yakalandığı şiddetli zatürree sırasında onu tedavi eden dönemin tanınmış doktoru Mavroyani Bey'in verem uyarısından sonra olmuştu. Vesveseli bir karakteri olan ve annesi Tirimüjgan Kadınefendi ile babası **Abdülmecit**'i veremden kaybettiği için sağlık konularına aşırı önem veren Abdülhamit bu tavsiyeye uymuştu. Hatta, Mavroyani Bey böylece genç şehzadenin gözüne girmiş ve 33 yıllık saltanatı sırasında *Sertabib-i Hazret-i Şehriyari* yani Padişah'ın doktorlarının başı olup *paşa* unvanı almıştı. Diğer özel doktoru Sarıca Arif Paşa'nın günlüklerinde de padişahın içki içtiğine dair bir not bulunmuyordu. Gene de II. Abdülhamit'in soğuk algınlığı geçirdiği zamanlarda, bu hastalığa iyi geldiğine inandığı konyak ve romu ilaç niyetine içtiği rivayet olunur. Bu iddiayı bir anlamda doğrulayan torunu Osman Ertuğrul Efendi, bir çocukluk hatırasını anlatırken "Dedem Porto şarabı içerdi, hatta içtiğiyle

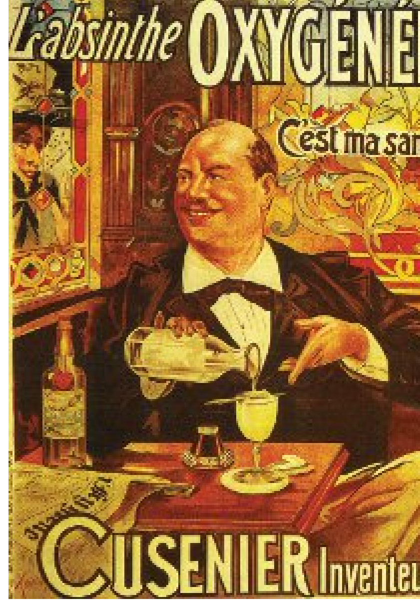
yetinmez, şifadır diye bize de tattırırdı" demiş, ancak muhafazakâr çevrelerin büyük itirazıyla karşılanmıştı.

Öte yandan Abdülhamit cami ve mezarlıklara 100 arşından daha yakın mesafeye meyhane açılmasına izin verilmemesi gibi önlemlerle sade Müslüman vatandaşlarını tatmin etmekten başka bir önlem alma gereğini duymamıştı. Daha ilginci, II. Abdülhamit döneminde alkollü içki üretimi devletin resmi faaliyetlerinden biri olmuştu. Abdülhamit'in tam 32 yıl boyunca başmabeyincisi olan ve arada maliye nazırlığı da yapan Sarıca Ragıp Mehmet Paşa tarafından Tekirdağ yolu üzerindeki Umurca Çiftliği'nde Osmanlı'nın ilk rakı fabrikası kurulmuştu. **Umurca Rakısı** halk arasında öylesine tutulmuştu ki, 1878'de devlet borçlarının ödenmesi için altı değişik verginin birleştirilmesinden oluştuğu için **Rüsum-u Sitte** (Altı Vergi) diye anılan verginin en önemli kalemini, bu rakıdan alınan vergi oluşturmuştu. Abdülhamit döneminin diğer ünlü rakıları **Erdek** ve **Deniz Kızı** (Bozcaada, *Tenedos*) rakılarıydı. Bu markalara başka rakiplerin gelmesi uzun sürmedi. Kısacası, II. Abdülhamit dönemi, rakının, biranın ve öteki alkollü içkilerin altın çağıydı. AYŞE HÜR



Abdülmecit (1823-1861) 31. Osmanlı padişahı. Tanzimat döneminin ilk padişahı olan Abdülmecit kadınlara ve içkiye düşkünlüğü ile tanınmıştır. Her gün sızacak kadar içmesi ve haremindeki dokuz kadınefendisi ile *dokuz ikbal* denilen kadınlarından başka çok sayıda cariye ile ilişkisi zaten zayıf olan bünyesinin iyice yıpranmasına neden olmuştur. Sert, acımasız ve kararlı bir padişah olan babası **II. Mahmut**'tan sonra çok yumuşak huylu, acıma duygusu yüksek bir genç padişah olarak halk katında çok sevildi. Ancak ayyaşlık derecesine varan içki iptilası, kendisinin, harem halkının, kızlarının israflı yaşamı, kadınlarına atfedilen iffetsizlik iddiaları ve damatları hakkında çıkan rüşvet dedikoduları bu saygınlığı çabucak

gölgeledi. Padişahlığının 22. yılında Abdülmecit'e verem teşhisi kondu. Doktorların ısrarına rağmen içkiyi bırakamadı ve "Beni kadınlarım bitirdi" diyerek 38 yaşında öldü. EROL ÜYEPAZARCI



absent (absinthe) Tarımsal kökenli **etil alkol**ün pelin otu (*Artemisia absinthium*), **anason**, **yıldız anason**, rezene, melek otu gibi bitkiler ile aromatize edilmesi suretiyle üretilen **anason aromalı distile alkollü içki**.

1790'larda İsviçre'de yaşayan bir Fransız tarafından bulunmuş; ardından önce Fransa olmak üzere, pek çok ülkede yaygınlaşmıştır. Özellikle 19. ve 20. yüzyıl Paris'inin sanatçı çevresinde yaşanan bohem kültürün önemli bir öğesi haline gelmiştir. Kendine özgü ünlü sarımsı yeşil renginin, 1860'larda öğleden sonra saat beş için *l'heure verte* (yeşil saati) denmesine neden olduğu söylenir. Edgar Degas, Toulouse Lautrec, Vincent Van Gogh, Émile Zola, Oscar Wilde gibi sanatçıların bazen eserlerinde, çoğunlukla da anılarında yer almıştır.

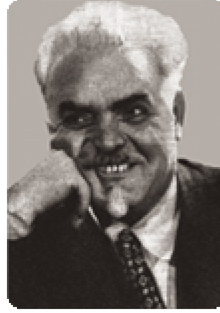
Önceleri %70-%80 **alkol derecesi**nde şişelendiği, sonra %45 alkol derecesine kadar çeşitlerinin çıktığı bilinmektedir.

İçenlerde halüsinasyonlara neden olduğu gerekçesi ile, 1908-1915 yılları arasında üretildiği pek çok ülkede peş peşe yasaklanmıştır. Yasaklamanın gerekçesinin bilimsel olarak açıklanabilmesi ise, uzun zaman almış; gelişen analiz metotlarına paralel olarak, zararlı etkinin pelinotundan gelen *thujone*

maddesinden kaynaklandığına karar verilmiştir. Bazı içki tarihçileri, absentin yasaklanmasını, sefaletin ve suç oranının arttığı, sanayileşme ve şehirleşme sürecinin filizlendiği bu tarihsel dönemin sosyoekonomik dinamiklerine bağlamaktadır.

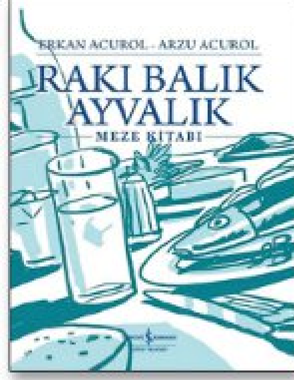
90 yılı aşan yasaklama, *thujon* maddesine konulan miktar kısıtlaması ile sona ermiş ve absent 1990'ların sonunda tekrar piyasaya dönmüştür.

Geleneksel içimi, bir ölçek absente üç veya beş ölçek su ilavesi iledir ve içim seremonisi çok özeldir: Önce bardağın üzerine özel dizayn edilmiş delikli kaşığı yerleştirilir. Kaşığın üzerine bir küp şeker konur. Soğuk su şekerin üzerinden yavaşça dökülür. Böylece hem şekerin eriyerek içkiye dağılması sağlanır, hem de içkinin sarı yeşil renginde gelişen beyaz bulutlanma keyifle izlenir. Su ile karıştırılarak içildiği gibi, çok az miktarlar halinde kokteyl reçetelerinde de rastlanabilen bir içkidir. FÜGEN BASMACI



Acar, Nazmi (1898-1956) Kendine özgü davranışları, taşkın zekâsı, tatlı diliyle İstanbul'a iz bırakmış mükemmel meclis adamı, keyif ehli, zevk sahibi, **Koçu**'nun tabiriyle müstesna bir büyük şehir uşağı. Büyük heykelci Kuzgun Acar'ın babasıdır. Olgunluğu ve uyumuyla her yerde, her tabakadan bütün aşinaları tarafından çok sevilmişti. Ünlü İkbal Kıraathanesi'nin işletmeciliğini, tüccar kâtipliği, yayıncılık, matbaacılık yaptı. Ama asıl düşüncesi dünya mihnetlerini umursamayarak küçük zevklerle mutlu olmaktı. İçkiye düşkünlüğü müptelalık şeklinde değildi, ama yâran meclisinde kadehi aksamadan dolup boşalırdı.

Reşad Ekrem Koçu İstanbul Ansiklopedisi



Acurol, Erkan (1947-2009) Ege ve **Ayvalık** mutfağına tutkun gurme, araştırmacı, yemek kültürü yazarı. "Üç tarafı denizlerle çevrili, 50-60 çeşit balığı olan ve yakalanan bir ülkede, rakı balıkla içilmez de neyle içilir?" diyen Acurol, sofra adabıyla çocukluk çağında İstanbul'da bir aile büyüğüyle gittiği Andon, **Lefter** gibi meyhanelerde tanıştı. İlerleyen yaşlarında **Todori**'den **Koço**'ya, Tophane sıra meyhanelerinden **Köprüaltı** meyhanelerine keyif çattı. 2000 yılında, "içtikçe açan, açıldıkça içtiren bir atmosfer" olarak tarif ettiği Ayvalık'a yerleşti. Ayvalık yakınındaki Gömeç beldesinde çıkan bir kavga sonucu öldürüldüğünde, *Kydonia-Ayvalık Mutfağı: Ege'nin Arka Bahçesi* ve *Lezzetli Günler İçin Pratik Mönüler* kitaplarının yazarıydı. Eşi Arzu Acurol'un fotoğraflarıyla bezeli *Rakı Balık Ayvalık-Meze Kitabı* ve *Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları* kitapları, ölümünden sonra, 2009 sonlarında yayınlandı: Cunda meyhanelerinden ilhamla hazırladığı ilkinde Ayvalık usulü peynirli çoban salata, uskumru turşusu, papalina, kendisine birçok ödül kazandıran midye pilaki gibi meze ve yemek tariflerine, ikincisinde yöreye özgü ot kültürüne yer verdi.

açılmak İçkinin veya keyif verici maddenin etkisi, esrikliği geçmek, geçmeye başlamak.

âdâb-ı işret İçki meclisinde uyulması gereken kurallar; içki terbiyesi.

Adalar Rakısı 1880-1900 yılları arasında, **Büyükada**'da üretilen rakı.

Adalı Avni 1930'ların nüktedan akşamcılarından; ikamet ettiği **Büyükada**'nın simgesi olmuş İstanbul Belediyesi daimi encümen azası. Heybeliada'da oturan **Ahmet Refik Altınay**'ın kadeh arkadaşıydı. Altınay şiirlerini *Gönül* adlı bir kitapta toplayıp ona ithaf etmişti. Bir başka ahbabı

Neyzen Tevfik sık sık **yandan çarklı sefası** yaparak Adalı Avni'nin evine gider, birlikte demlenirlerdi. Necdet Rüştü Efe, Babıâli'de çalışan Adalıların buluşma yeri Steinbruch [**Kafkas**] Birahanesi'nde esen Adalı Avni fırtınasını şöyle anlatır: "Avni Bey, mesai bitiminden akşam dokuza kadar burada eğlenirdi. Köşede, bahçe penceresine bitişik masaya oturmak isterseniz, emektar garson İstavri sizi önler, *Orası Avni Bey'in masası!* diyerek iskemleleri kapatırdı. Akşam beş buçukta gelecek olan tatlı dilli müşterisini beklerdi. Adalı Avni daha içeri girer girmez, *durmayın çocuklar* derdi, *gündüz nasıl olsa mesaiyi kaçırıyoruz, bari akşam vazifesinde kusur etmeyelim!* Sonra etrafına bakınır, henüz gelmeyenleri kastederek, *geç kalan haylazlara ceza kesmek lazım* diye takılırdı. Her defasında *çocuklar bu akşam vapuru kaçırmayacağım* der, sonra bazı geceler son vapuru dahi kaçırırdı. Bunu farkedince de parmağını mermer masaya vurarak, *saatlerin de hükmü kalmadı, çabucak bitiyorlar* diye hüzünlenirdi. O gece hali vakti yerinde bir ahbabın evinde âlem devam ederdi."

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri / Fıstık Ahmet Tanrıverdi Zaman Satan Dükkân



Adana Adanalı rakıyı temiz içer; diğer bir deyişle kendini bilir, nefsine hâkimdir. Gerçek rakı erbabı mevsiminde iç bakla ile demlenir. Ama beyaz peynirini de masasından hiç ayrı tutmaz. Yanında salatalık ve domates, mevsimine göre de cacık ve tarator bulundurur. Bu mezelerden sonra alacağı yemek başta kebap ve kuşbaşı olmak üzere kırmızı et ya da beyaz ettir.

Nüfusunun önemli çoğunluğu Arap kökenli olan Adana'da daha çok piyasa rakısı tüketilse de Arap ailelerin evlerinde boğma rakı yapıp içtikleri bilinmektedir.

Rakı bu şehirde, geçmişten bu yana her zaman evde de içilen bir içki olmuştur. Bununla birlikte lokantaların, özellikle kebapçıların çok büyük bir bölümü içkilidir. A. NİLHAN ARAS

Kaynak kişi: Yahya Reyhanoğlu, Seyhan, 1941

Adanalı Ziya (1859-1932) Son dönem Divan şairi. Adanalı Ziya eskilerin deyişiyle di. Kendisi için yergi yazmasına rağmen Adana valisi Ziya Paşa genç şairi yetenekli bularak öğrenim için İstanbul'a gönderdi. Fakat Ziya, "fıtratı kayıt altına girmeye uygun" olmadığı için Tıbbiye'den ayrıldı ve *serseriyâne* yaşamaya başladı. Bundan da bir süre sonra bıkan şair, Evkaf Nezareti'nde memuriyete girdi. Aşırı derecede içmeyi sürdürüyor, yönetimi yeren şiirler yazıyordu. Sarhoşluğu sırasında dönemin seraskerinin yüzüne küfür edince tutuklandı. Hapisten kurtarmak için dostları tarafından deli olduğu ileri sürülerek bimarhaneye (tımarhane) kapatılması sağlandı. Çıkınca Fizan'a sürüldü. Daha sonra Mısır'a kaçmayı başardı ve sonunda affa uğrayarak İstanbul'a döndü. İş istemesi üzerine Afyonkarahisar'a Evkaf müdürü olarak atandı. Burada ölünceye kadar derbeder ve *meczubâne* bir hayat sürdü.

Tanıyanlarından Faik Reşad, şairi anlatırken "Ziya kafası gayet büyük, yüzü küçük, gece gündüz sarhoş bir şairdir" der. Bir anısında da, evde mahpus kaldığı için iki gündür içki içemeyen şairle Tavukpazarı'ndaki bir meyhanede karşılaşmasını anlatır: "Beni gördü, yanıma oturdu. İşaret etti, bir kâse rakı getirdiler. Titreyen elleriyle yakalayub bir nefeste yuvarladı." **Ahmet Rasim** ise şairi şöyle betimler: "Adanalı Ziya –ki ince, nahif bir bedene, bilek kadar ince bir gerdan ile birleşmiş, azimülcüsse bir kafadan ibaret idi – melankolik gözlerini bayılta bayılta hafif hafif söyler, müteakiben gülerdi."

Kendinden söz etmeyi sevmemesi ve *mahviyetkârlığı* nedeniyle Adanalı Ziya konusunda ilk elden bilgiler yok gibidir. Hayatı konusunda ancak arkadaşlarının ve kendisini tanıyanların verdiği bilgiler vardır.

Rakıya sert diye dün hayli su katdım yatdım

Azm-i sevk-i mey ile küplere batdım yatdım

dizelerinden de içki düşkünlüğü ve sürdürdüğü hayat tarzı anlaşılır. ERAY CANBERK

İbnülemin Mahmut Kemâl İnal Son Asır Türk Şairleri

adap Uyulması gereken kurallar; edepler öğretisi. Rakı sofrası her şeyden önce *rakı adabı* ister. Rakıyı yoluyla yordamıyla içmek gerekir, kendine özgü bir *töre*si vardır. Eskilerin *âdâb-ı işret* dediği içki içme terbiyesi, rakı meclisleri sayesinde bugünlere kadar sürdürülmüştür. Meclise ve meclisi paylaşan kişilere saygı göstermek, sohbeti kesmeden dinlemek, söyleyeceğini kırıcı olmadan söylemek, etrafı rahatsız edecek davranışlardan kaçınmak, ona buna sarkıntılık etmemek gibi görgü kuralları rakı sofrasının temeline yerleşmiştir. İşi bilenler için **meyhane arkadaşlığı**, kurulması ve korunması gereken bir bağdır. Ama bütün bunları yapabilmek için öncelikle **kararında içmek** gerekir. Sarhoş olmadan **çakırkeyif** halini uzun süre korumak esastır. *Güzel içen adam* olarak kuşaklar boyu rakıcılara örnek olan üstat **Ahmet Rasim**, gençliğinde ölçüsüzce içip hızlı sarhoş olduğu zamanların kötü anılarını, aile büyüğü Zühtü Efendi'nin öğütleriyle geride bırakmıştı. Gerçek bir işret erbabı olan Zühtü Efendi, ona adabıyla rakı içmenin evvela *irade* gerektirdiğini göstermişti.

âdem deryası Hıncahınç kalabalık. Akşam vaktinde ağzına kadar dolan tektekçiler için kullanılan söz.



Adıyaman Yakın geçmişe dek daha çok Pirin Deresi ve Aşkı Mışka kenarları ile İlyas'ın Deresi, Çırçır Pınarı, Hacı Ahmet Düzlüğü, Çerkez Kayası, Öküz Kozu, Gelin Boğan, Bağırsak Ağzı, Elmalık denilen mevkilerde, söylemeye gerek yok ama erkekler arasında içilirdi.

Müdavimler çoğu kez kendi yaptıkları boğma rakıyı su kabağından içtikleri gibi bazı zamanlarda da özellikle Hacı Ahmet Düzlüğü'nde **Tekel** rakısıyla *yumurtalı yarpız mancası* denilen yabani nane salatasını meze ederlerdi. Kimi kez de uzun sürecek hararetli rakı muhabbetlerine bir yağ tenekesinin tepsi haline getirilmiş kapağına serilerek ve özellikle Zeyno'nun Fırını'nda pişirilen *daraklık* etlerle devam edilirdi. Ayrancı Pazarı'ndan alınan *tuluk ayranı* ile sesi güzellerin okuduğu gazeller rakının diğer değişmez mezeleriydi.

Kelle vurma ve **güveği sahresi** ise şehrin neredeyse rakıyla özdeşleşmiş iki sosyal etkinliği idi. Bağ bozumu zamanı akşam vakitlerinde şehrin çevresindeki bağlara gidilir; temizlenmiş küçükbaş hayvan kelleleri açık hava kazanlarında pişmeye bırakılır, bu arada altındaki ateşte kuşbaşı et, kıyma ve/veya tavuk kebap edilir, rakıya meze yapılırdı. O gece bağda yatılır; sabah, tüm gece kaynayıp pişen kellelerle kahvaltı yapılırdı. Kış geldiğinde ise o gün zaman açısından uygun olan bir esnafın dükkânında **çiğköfte** ve rakı ortamı mutlaka oluşturulurdu.

Bunlardan başka bir de *güveği sahresi* denilen damat eğlencesi de rakı zamanıydı. İlkin hamamda meyve ile rakılar içilir, ardından bir yakının evine gidilir, koyun etinden kavrulan ve *kara kavurma* adıyla bilinen yemekle rakı keyfine devam edilirdi. Şimdilerdeyse rakı keyfi için seçilen mekânlar yine yukarıda sayılan açık alanlar. Buralarda kış kabağından yapılan *kabak cacığı* ve *pirpirim cacığı* yenerek rakı içiliyor. Adıyaman'ın daha çok şehre yabancı olanların gittiği ve aslında **içkili lokanta** olarak tanımlanabilecek iki işletmesi var, bilinen anlamda meyhanesi yok. A. NİLHAN ARAS

Nurettin Karlı 1969, Adıyaman, merkez ilçeye bağlı Koru Köyü



Adil, Fikret (1901-1973) Yapıtlarında özellikle eski **Beyoğlu**'nun gece hayatını canlı bir üslupla anlatan gazeteci, yazar, sanat eleştirmeni. Edebiyat tutkunu babası askeri hekim Mahmut Âdil Bey ona çok sevdiği Tevfik Fikret'in adını vermişti. Mekteb-i Sultani'deki (Galatasaray Lisesi) öğrenimi I. Dünya Savaşı'nın son yılında okul kapanınca yarım kaldı. *Şebab* dergisinde çıkan ilk yazılarından sonra 1922'de *Vakit* gazetesinde gazeteciliğe başladı. Ardından birçok gazete ve dergide telif ve çeviri romanları, hikâyeleri, röportaj ve fıkraları, gezi izlenimleri, eleştirileri yayımlandı.

Asmalımescit 74 (1933) yapıtında Beyoğlunun bu ünlü semtinde, 1930'larda bir grup sanatçının sürdürdüğü **bohem** hayatının anlatır. Bunlar arasında ressam **İbrahim Çallı**, şair Necip Fazıl Kısakürek, yazar Peyami Safa, tamburi Mesut Cemil, gazeteci Nizamettin Nazif Tepedelenlioğlu gibi gerçek kişiler, yabancı gazeteciler ve kadın sahne sanatçıları yer alır. Petrograd, **Gardenbar**, **Tokatlıyan**, Meserret gibi entelektüellerin uğrak yeri olan mekânlar, meyhaneler, barlar, randevuevleri kitabın fonunu oluşturur. Fikret Adil, *İntermezzo* (1955) kitabında ise Yunan aktör Yorgo Pappas ile İstanbullu Yahudi kızı Tina'nın dillere destan aşkını anlatır. Ölümünden sonra kitaplaştırılan *Avâre Gençlik-Gardenbar Geceleri* (1990) ile *Deli Saraylı* (1993) yapıtları İstanbul'un bir dönemine ışık tutan bu anlatıyı bütünler.



Afife Jale (1902-1941) Sahneye çıkan ilk Türk kadını unvanını taşıyan aktris. Ailesinin karşı çıkmasına rağmen İstanbul Belediyesi'nin tiyatro kurumu *Darülbedayi*'ye girdi. Müslüman kadınlara sahne yasağının sürdüğü **Mütareke** yıllarında kendisine rol verilmeyince küstü, rol bulduğundaysa emniyet engeline takıldı: **Kadıköy**'deki Apollon Tiyatrosu'nun makine dairesine kaçarak tutuklanmaktan kurtuldu. Bazı özel tiyatrolarda çalıştı,

Anadolu turnelerine çıktı. Bu bunalımlı günlere içki ve uyuşturucuyla tahammül gösterdi, aynı sebeple sanatından gitgide koptu.

1933'de, **Kuşdili Çayırı**'ndaki **Hafız Burhan** programında, sahnedeki refakatçilerden tamburi bestekâr **Selahattin Pınar**'la tanıştı. Büyük bir aşk yaşayarak evlendiler. İlk mutlu günlerin ardından Afife Jale, tiyatro âlemince gözden çıkarılmasının üzüntüsüyle iyiden iyiye morfin batağına gömüldü. Selahattin Pınar onu kurtarmaya çabalarken az kalsın bu iptilaya kendi de tutulacaktı. Afife, çok sevdiği kocasını ısrarla hayatından uzaklaştırdı ve yalnız, unutulmuş, bikes bir halde Bakırköy Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi'nde öldü. *Söndü yâdımda akisler gibi aşkın seheri*, *Kalbim yine üzgün, seni andım da derinden*, *Hâlâ yaşıyor kalbimin en gizli yerinde*, *Beni de alın ne olur koynunuza hatıralar* gibi Selahattin Pınar besteleri bu acılı ayrılığın izlerini taşır. EROL ÜYEPAZARCI

afyon Haşhaşa belli bir zamanda çizik atılarak sütümsü özünün toplanmasıyla elde edilen madde. Ağrı kesici etkisiyle ilaç sektörünün en yaygın hammaddesi olduğu gibi, aynı zamanda bilinen en eski **keyif** verici maddelerdendir. Anadolu ve özelikle Ege bölgesi, Çin'le birlikte haşhaş tarımının en önemli iki tarihi merkezinden biridir.

Cemal Süreya, **Beng ü Bâde** başlıklı denemesinde şu bilgileri verir: "Buda'nın düşük gözkapaklarının afyonun verdiği mahmurluktan ileri geldiğini anlatan Çin efsaneleri varmış. Mezopotamya'da haşhaşın bir adı da *neşe otu*ymuş. Asurluların haşhaş ekiminde dinsel bir tören niteliği bulunduğu, kazılarda ortaya çıkan tanrı heykellerindeki haşhaş motiflerinden anlaşılmaktadır. Greklerde ve Latinlerde Demeter'in (Ceres) heykelleri haşhaş çiçekleriyle süslenirmiş. Grek Uyku Tanrısı *Hipnos*, Roma Uyku Tanrısı *Somnus*'un da bu bitkiyle arası çok iyi. Somnus heykellerinde haşhaştan akan özsuyu uyku simgesi olarak kullanılmıştır."



Karagöz dergisi

Osmanlı'nın son döneminden bir kahvehane karikatürü; Karagöz nargile ve çubuk içenleri izliyor

İçki kategorisine girmediği için gri alanda kalan afyon, 18. yüzyıla kadar Osmanlı'da en yaygın kullanılan keyif verici maddedir. Yasaklar popülerliğini azaltmamıştır. **Koçu**'nun *İstanbul Ansiklopedisi* şunları söyler: "Ramazanlarda, afiyon tiryakileri, ne miktar afiyon ile keyfe geliyorlarsa, onu, sahurda, razakı üzümlerinin içine koyup yutarlardı. Geceleyin mideye inen bu kalın kabuklu üzümler, ancak öğleye doğru hazmolur, afiyon da o zaman tesirini gösterirdi..."

Thomas de Quincy'ye göre 19. yüzyılda Avrupa'da en makbulü ve pahalısı Türk afyonuydu. Ama Avrupa'daki afyon altkültürünü biçimlendiren Çinlilerin afyonevleriydi. Sherlock Holmes en karmaşık davalarının bazılarını burada çözdü. İstanbul ile gönül bağı kurmuş Pierre Loti ve Claude Farrère de afyon düşkünlüğüyle bilinirdi.

Afyonun etkin maddelerinden birinin *morfin* adıyla ayrıştırılması kimya alanındaki devrimlerden biridir. İlk defa doğal bir maddenin içindeki bir madde ayrıştırılmıştır.

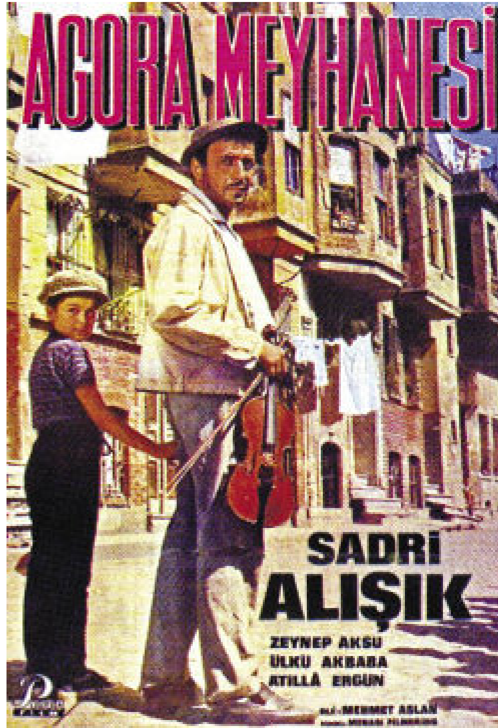
Afyon, 19. yüzyıl ortasında İngiltere ile Çin arasındaki iki savaşa da isim babalığı yapmıştır. Afyon Savaşları'nın nedeni, İngiltere'nin ticaret açığını kapamak için Çin'e kaçak olarak soktuğu afyonun Çinli erkek nüfusunun neredeyse üçte birini afyonkeş haline getirmesiydi. Bunu engellemeye kalkan Çin her iki savaşta da yenilecek ve afyonu serbest bırakmak zorunda kalacaktı. Türkiye de 1960'ların sonuna kadar dünyanın yasal ve yasal olmayan afyon üretiminin büyük bir bölümünü sağlarken ABD'nin baskısına direndi. 12 Mart hükümetinin ilk aldığı kararlardan biri afyon ekiminin yasaklanması oldu. OGAN GÜNER

Cemal Süreya Günübirlikler / İstanbul Ansiklopedisi, "Afiyon Tiryakiliği Yasağı" / Thomas de Quincy Bir İngiliz Afyonkeşin İtirafları

afyonkeş Afyon bağımlısı.

agartgu Eski Türklerin yaptığı bir içki. Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügati't-Türk* yapıtında "Şerbet gibi, buğdaydan yapılan bir tür **bira**, **şarap**" olarak açıklanır.

Agora Meyhanesi İstanbul'un en eski semtlerinden **Balat**'ın tarihi çarşısı Leblebiciler Sokağı'nda yer alan ünlü meyhane. Antik Yunan'da kentle ilgili bütün önemli kararların alındığı, bütün sokakların buraya çıktığı meydana *agora* denirdi. **Haliç'**e bakan Agora Meyhanesi de Balat'ın bütün sokaklarının çıktığı yerde, agoranın göbeğindeydi. 1890 yılında Kaptan Asteri tarafından açıldı ardından **barba**lık oğlu Stelyo'ya geçti. 1950'lerde bu kez Stelyo'nun oğlu Hristo Dulidis, namı diğer Kaptan Hristo bayrağı devraldı ve 1980'lerin sonuna kadar aralıksız sürdürdü.



Sadri Alışık, "Agora Meyhanesi" (Mehmet Aslan, 1968) filminin afişinde

Osmanlı'nın son günleri, **Mütareke** yılları, cumhuriyetin kuruluşu, 1940'ların karneli yıllarının ardından kentleşme ve hızla gelişen dünyaya tanıklık eden Agora Meyhanesi, sayısız **Yeşilçam** filmine mekân oldu. Kaptan Hristo, 1940-50 arasında rakının **şarap** ile at başı gittiğini söyler. İçinde bir duble rakı, **balık**, **arnavut ciğeri**, **turşu**, **turp** bulunan *tekmil ikram*, 10 kuruştur. Aynı dönemde **bira** mezesiyle beraber 16 kuruştan satılır; yani rakıdan pahalıdır.

1940'ların ikinci yarısında meyhanenin müşterileri **bobstil** adı verilen yeni moda gençlerdir. 1950'lerde Kaptan Hristo tezgâhtan rakıyı kaldırır, sadece şarap vermeye başlar. Bozcaada'dan özel yapılmış şaraplar getirtir. Teknelerle bir tonluk tahta fıçılarda gelen kan şarabının tadı Balat'ı sarar. Ayrıca keman, ut, cümbüş ve klarnetten oluşan saz takımı da her gece çalmaktadır. Çengi kızlar fıçıların üzerine çıkıp oynarlar. Şarkılar ve aşklar, sıcak şarapla balık buğulama harman olur.

Araştırmacı yazar Jak Deleon şöyle anlatır: "Öyle bir yer ki Agora, hem zaman dışı, hem de bütün zamanları içinde barındırıyor. Nar çiçeği renkli fesi nazar boncuklu, ince bıyıkları badem yağlı, enfiye mendili markalı Osmanlı beyzadesiyle bugünün Nike ayakkabılı, Michael Jackson t-shirt'lü, Eau Sauvage *after shave*'li Yuppie'si karşılıklı kadeh kaldırıyor. Gür bıyıkları iki yandan yanaklarının dışına doğru taşmış, kamerçin kundurasının yumurta ökçesi (tulumbacı usulü) bir güzel cilâlanmış, vişne çürüğü fesi yan yatmış, kamasının sapı kuşağından beş parmak taşmış bir **Galata** bitirimiyle bir yüzyıl sonrasının serüvenperest külhanbeyi (Afrika'daki birliğinden Catherine Deneuve'e benzeyen bir dilberin gözleri uğruna firar etmiş bir 'lejyoner' de olabilir) omuz omuza demleniyor burada."

Agora Meyhanesi maalesef günümüze kadar yaşayamadı.

Jak Deleon Balat ve Çevresi / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri / Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği



Agora Meyhanesi *Bu gece benim gecem* adıyla da bilinen popüler **Türk sanat müziği** şarkısı. Şiir 1959 yılında **İzmir**'de, tıp öğrencisi Onur Şenli tarafından kaleme alındı, yerel basında yayınlanınca edebiyat matinelerinde belli bir üne kavuştu. Şiirin bir bölümü, şairinden habersiz olarak İsmet Nedim tarafından, muhayyer kürdî makamında bestelenerek 1968 yılında **Gönül Yazar** tarafından plağa okundu. **Zeki Müren**, **Müzeyyen Senar**, **Behiye Aksoy**, Şükran Ay, Mediha Demirkıran ve daha pek çok sanatçı şarkıyı yorumlamak için adeta kuyruğa girdi. Onur Şenli, İstanbul **Balat**'taki aynı isimli meyhaneden bihaberdi, İzmir İkiçeşmelik'in arka taraflarına düşen tarihi Agora bölgesinin içki geleneğini dizelerine coşkuyla yansıtmıştı: *Burası Agora meyhanesi / Burada yaşanır aşkların en madarası / Ve en şahanesi*... Doktor Onur Şenli İzmir meyhanelerinin tanınmış simalarındandır ve *Ömrümüzün son saati çalmadan gel ne olur* güftesi, sofra arkadaşı **Avni Anıl** tarafından hüzzam makamında bestelenmiştir.

M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar

Ağa Rakısı 1910'larda Konstantin Georgiadis'in **Kadıköy**, Söğütlüçeşme'deki imalathanesinde halis üzüm ve anasondan üretilen **düz rakı**. Ehven fiyatı ve kalitesi halk arasında büyük rağbet görmesini sağlamıştı. Ağa Rakısı'na rakı jargonunda *A rakısı* lakabı takılmıştı. Georgiadis imalathanesinde ayrıca dönemin ünlü **duziko**su **Elif Rakısı**'nı da üretiyordu.



خالص اوزومدن معمول
آغا راقیسی
فابریقه سی
نومرو ۲۰

Vefa Zat Koleksiyonu



ağızda havuz yapmak İşi bilenler tarafından keşfedilmiş özel bir rakı içme yöntemi. Geleneksel rakı **kadeh**lerinin ortadan kalkıp günümüz **rakı bardağı**nın yaygınlaşmasına bozulan bir kısım tiryaki, yeniliği uygulayan meyhaneleri protesto ederken rakıyı suyla ağızda karıştırma esasına dayanan yepyeni bir *rakı hazzı* keşfetti. Ağızda havuz yapma geleneği 60'ların sonuna kadar sürdü, sonraları unutuldu. VEFA ZAT işin inceliklerini şöyle anlatır: "Rakıyı ağızda havuz yapma, kıtlama çay içmeye benzer. Önce ağıza bir miktar soğuk su alınır, ağız iyice temizlenip damak hazırlanır. Sonra yeterince soğutulmuş rakıdan bir yudum alınır, ama yutulmaz. Rakı ağızda iken üzerine bir miktar su yudumlanır ve dil yordamıyla her ikisi ağızda iyice karıştırılarak yutulur. Damakta bıraktığı lezzete değme gitsin..."

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

Ahali Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

Ahenk Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

Ahmet III (1673-1736) 23. Osmanlı padişahı; şair ve hattat. **Ahmet Refik Altınay**'ın buluşuyla **Lale Devri** diye tanınan dönemin padişahıdır. Ağabeyi II. Mustafa'nın *Edirne Vak'ası* denilen isyandan sonra tahttan indirilmesiyle devletin başına geçti. 1718'deki Pasarofça Antlaşması ile sonuçlanan birçok kötü yenilgiden sonra kavuşulan barış döneminde, sadrazamı Nevşehirli

İbrahim Paşa'nın da yönlendirmesiyle *zevk ü safâ* ve *iyş ü işret* ile dopdolu Lale Devri'ne (1718-1730) öncülük etmiştir. Tarihçi Şemdanizâde'nin anlatımıyla "gece gündüz zevk ü sürur icat eden" sadrazamının tertipçisi olduğu ve içkinin su gibi aktığı bu safalı dönemde yapılan israflar halkın tepkisini çekmişti. III. Ahmet tarihte *Patrona Halil Ayaklanması* denilen isyanla tahttan indirildi. EROL ÜYEPAZARCI



Ahmet Cevdet Paşa (1822-1895) Büyük devlet adamı; tarihçi, fıkıhçı. Osmanlı döneminde **âb âlemi**ne dindar ve içkiden uzak kalmayı yeğleyen devlet adamları da ilgi duymaktaydı. Ahmet Cevdet Paşa bile arada bu akıma ayak uydurur, yalısında en yakın dostlarıyla âb âlemi düzenlerdi. Ahmet Cevdet Paşa'nın şu dizeleri buna kanıt gösterilir:

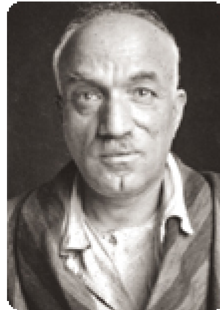
Bezm-i meyde kusura bakma sakın

Âlem-i âb başka âlemdir

Mey-i ikbâli hazmeden amma

Mezhebimce sahih âdemdir.

Necdet Sakaoğlu - Nuri Akbayar Binbir Gün Binbir Gece



Ahmet Haşim (1887-1933) Sembolist ve empresyonist akımların modern Türk şiirindeki başlıca temsilcisi. Bir *Rakı Ansiklopedisi* için belki de en uygunsuz isim: Rakıyı sevmiyor, hatta şiddetle aleyhinde bile denebilir. Sebebini *İçkiler* başlıklı bir yazısında buluyoruz. Bu yazıda alkolden yapılmaları dolayısıyla birbirinden farksız olan içkilerin sanki "ayrı birer maneviyatı ve ayrı birer çehresi" olduğu kanaatini dile getirip devam ediyor: "Böyle bir farkın mevcut olabileceği fikrini bana veren rakı sofralarının halidir. Sanki rakı, mideye girince, orada makul iştihalar yerine birtakım delice arzular uyandırıyor. Rakı, kadehler içinde bulanık rengini göstermeye başlar başlamaz, masa etrafındakilerin ağzı birden soğan, sarmısak, turp, pastırma, turşu, tuzlu balık ve buna benzer şeyler çiğnemek arzusuyla salyalanmaya başlar. Bir rakı sofrasında iştihayı uyandıran etler hangileridir? Hayvan leşinin hep yenilmemesi, atılması lazım gelen kısımları; işkembe, bağırsak, ciğer vesaire. Böyle zarafetsiz bir oburluk uyandıran yalnız rakıdır. (...) İçkiler içinde aksülâmelleri bediî mânâda, hiç güzel olmayan rakı olsa gerek." Her ne kadar rakıyı sevmese de, *Göllerde bu dem bir kamış olsam* dizesiyle **Orhan Veli Kanık**'ın *Bir de rakı şişesinde balık olsam* dizesine yol açtığını hatırlayınca, Ahmet Haşim'in bu ansiklopedide olması çok da yersiz değil denebilir. SELAHATTİN ÖZPALABIYIKLAR

Ahmet Haşim "İçkiler", İkdam, 2 Kasım 1926

Ahmet Mithat Efendi (1844-1912) Büyük gazeteci, geniş kitlelere okumayı sevdiren popüler romanların üretken sahibi, şiir dışında her edebi türde eser vermiş ve eserlerinde sade bir dille okuyucusunu eğlendirirken eğitmeyi amaçlamış yazar, ilköğretimden üniversiteye kadar bütün eğitim kurumlarında çalışmış gerçek bir öğretmen ve meclislerde aranan bir rakı erbabı. Ahmet Mithat Efendi bütün bu özgünlüğüne karşın, dönemin vakanüvisi Abdurrahman Şeref Bey'in deyişiyle, kibir gurur bilmez, mütevazı ve laubalimeşrep bir kişidir. Ancak her konuda konuşmayı ve münakaşayı seven, eskilerin tabiriyle *asabiyül mizaç* ve *seriül infial*, yani *asabi huylu* ve *çabuk kızan* bir kişi olduğundan, bu münakaşaların sonunda polemik yaptığı *Tarik* gazetesinin başmuharriri Lastik Sait Bey gibileri Babıâli Caddesi'nde bastonuyla dövmekten de geri kalmaz.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Çağdaşlarının deyimiyle gazetecilerin *Efendi Babası*, halkın *Hâce-i evvel*'i yani ilk öğretmeni. Ahmet Mithat özellikle gençliğinde içkinin keyfini çıkartanlardandı. Karşıtları kendisini "Birahanelerde, meyhanelerde rakı içip domuz eti yemekle tanınmış bir kâfir" diye tanımlıyordu; onun bu sözlere hiç aldırmadığı muhakkaktır. **Ahmet Rasim**, kendisine basında çalışma yolunu açan ustasının içki olarak rakıyı tercih ettiğini ve rakı içerken muhakkak büyük bir tabak piyaz yaptırdığını söylüyor. Hayatı boyunca Batı ile Müslüman ahlakını uzlaştırmaya çalışmış biri olarak, **Beykoz**'daki yalısında haftada yalnız bir gece çocukları ve damatlarıyla rakı içmesine izin verdiği anlatılır. Yılda bir iki kere de, Rum asıllı karısıyla, karşı kıyıda gayrimüslim bir dostunun evine gidip sabaha kadar dans edermiş. EROL ÜYEPAZARCI

İstanbul Ansiklopedisi / Ahmet Rasim Resimli Ay, Sayı: 4, Haziran 1927

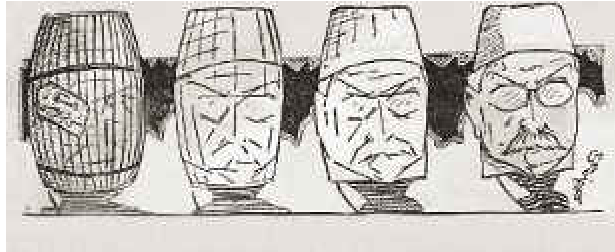


Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Üstat Ahmet Rasim, Resne Fotoğrafhanesi'nde

Ahmet Rasim (1865-1932) Renkli anlatımıyla, en küçük ve uçucu bir durumu bile tespit edişiyle, kendine özgü üslubuyla ve emsalsiz bir İstanbul çocuğunun kıvrak zekâsı, ince zevkleri ve şakrak, pürüzsüz diliyle yaşadığı dönemi unutulmaktan kurtaran ve bu ansiklopedinin en önemli kaynaklarından biri olan büyük yazar. Ahmet Rasim çeşitli konularda çok sayıda eser üretmiş, bu arada içki içme, içki içmenin adabı, iyi içiciler, meyhaneler ve meyhanecilerle ilgili baha biçilmez bilgilerin günümüze intikalini sağlamıştır.

Yazarımız içkiye daha Darüşşafaka Lisesi'nde öğrenciyken takılmaya başladığı –dünyanın en eski mesleğine de aracılık eden– bir *perükâr* [berber] dükkânında aldığı konyakla başlamış, ama kısa sürede doğru yolu bulup sıkı bir rakıcı olmuştur. Anılarında keyifle anlattığı gibi ilk günleri acemilik günleridir. Rakı kadehini bir hamlede içip boşaltma ve sonra da malum sonuçlara katlanma aşamasından, anacığının içkiden vazgeçme öğüdü versin diye gönderdiği aile büyüğü Zühtü Efendi'nin nasihatleriyle kurtulur. Kendisi de iyi bir içici olan Zühtü Efendi ona şunları söyler: "Bak oğlum, elli senedir her gece içiyorum. Tecrübeme dayanarak sana bir öğüt vereceğim. Ne zaman rakı kadehini ele alırsan, bütün samimiyetinle Allah'a dönüp *Aman Yarabbi beni rezil etme* diyeceksin, ondan sonra içeceksin... Haydi şimdi git içebilirsen elli okka iç."



Rıfkı, Aydede dergisi,

4 Şubat 1922

Ahmet Rasim bütün yaşamınca hiç rezil olmadan, efendice, adabına uyarak ve keyifle rakısını içti. İçki meclislerinin sözü sohbeti aranır baş kişisiydi. Çok sevdiği, bestekâr ve güfte yazarı olarak emek verdiği klasik Türk müziği bu sohbetlerin vazgeçilmez bir öğesidir. Belki üstadın tek kusuru bu meclislerdeki tatlı söyleşilerden kopamayıp bazı zamanlar evine geç gitmesi ve her zaman saygıyla söz ettiği karısını üzmesidir. Geç kaldığı bir gecenin sabahında karısı Heybeliada'daki evinden uğurlarken, "Sakın geç kalma erken gel, artık tahammül edemiyorum, bu gece gün batmadan gel," diye rica eder. Ahmet Rasim, vapurda karısının kendisini çok üzen sitemini bir şarkı güftesi yapar ve dostu Tatyos Efendi de şu unutulmaz şarkıyı besteler:

Bu akşam gün batarken gel

Sakın geç kalma erken gel

Tahammül kalmadı artık

Sakın geç kalma erken gel

Ahmet Rasim rakı içmede tereddütsüz bir üstattır. İçebileceği miktarı kendi tabiriyle **gıda**sını çok iyi bilir, çok yavaş içer. "Rakı kadehe konulur ama kadehle içilmez; yudum yudum içilir" der. Mezeden çok iyi anlar, ama içerken fazla yemez. "Bir lüfer balığının yanağı ile yüz dirhem rakı içilir" sözü ünlüdür. Bütün yaşamı Babıâli'de büyük zorluklar içinde geçen Ahmet Rasim son yıllarını Atatürk'ün onayıyla doğup büyüdüğü ve tadını çıkarttığı şehrin milletvekili olarak geçirmiş ve çok sevdiği Heybeliada'da ölmüştür. EROL ÜYEPAZARCI



ahtapot Adını klasik Yunancada *sekiz ayak* anlamına gelen *octopoda* sözcüğünden alan, kayalar arasında ve sualtı yarıklarında yaşayan kafadan bacaklı deniz hayvanı. *Sala* adı verilen özel bir oltayla veya zıpkınla avlanan ahtapot, Ege ve Akdeniz mutfağının sevilen **meze**lerindendir. Özellikle salatası yaygındır. Eti sert bir hayvan olduğundan her türlü pişirmeden önce taşa vurarak dövülmesi, sürterek köpürtülmesi ve bir süre dinlendirilmesi gerekir. Bu işlemlerden sonra ahtapotu buzlukta en az iki üç gün bekletmek yumuşamasına ve kolay pişmesine yardımcı olacaktır.

AHTAPOT IZGARA: Belli başlı iki yöntem uygulanmaktadır. Birinci uygulamada buzlukta birkaç gün bekletilen ahtapot önce çok az su, sirke veya şarapla fazla yumuşatmadan haşlanır, ondan sonra ızgara yapılır. İkinci yöntemde, Ege adalarında yapıldığı gibi, buzlukta dinlendirilen ahtapot gerilerek bir süre güneşte kurutulur, sonra pişirilir. Küçük ahtapotların ızgara üzerinde ya da fırında alüminyum folyoya sarılı olarak kendi suyu içinde pişirilmesi de ızgara benzeri bir lezzet kazandırır.

Ahtapot güveç: Ahtapot ızgara tarifindeki gibi haşlanan ahtapotun derisi, düğmeleri soyulur, kollar ve kafa 1-1.5 santim uzunluğunda doğranır, yağlanmış bir fırın kabı ya da güvece konur. Başka bir kaba taze soğan halka halka doğranır, domates kaynar suya sokup çıkarıldıktan sonra küp şeklinde, sivri biber yarım santim uzunluğunda doğranır. Soğan ve sarımsak zeytinyağında yakmadan pişirilir, domates ve biberler eklenir, tuzu biberi konur, domatesler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişen karışım fırın kabındaki ahtapotların üzerine yayılır, bir tutam kekik ekilir ve fırına verilir.

Ahtapot salatası: Yukarıdaki gibi haşlanan ve soğuduktan sonra derisi ve düğmeleri temizlenen ahtapot kolları ile kafası 1.5-2 santim uzunluğunda dilimlenir. Taze soğan, domates, yeşil biber, maydanoz, mantar, zeytin, kapari veya dilimlenmiş salatalık turşusu gibi malzemelerle karıştırılır, **zeytinyağı** ve **limon** ile tatlandırılır. İLHAN EKSEN



Aka Gündüz (1886-1958) Asıl adı Hüseyin Enis Avni; popüler romanları, fıkraları ve ulusal kurtuluş dönemi anılarıyla dikkat çeken yazar, gazeteci. **Ankara**'nın simgelerindendi. "Bendeniz, âciz kulunuz rakıyı pek severim" derdi ve eklerdi: "Ağızla içilmeli, burunla değil." Ona göre, içki bir terbiye ve soyluluk meselesiydi, *cemiyet softalığı* adını verdiği yasakçı zihniyetin bunu sağlaması mümkün değildi. Bir makalesinde şöyle diyordu: "Yasaklayayım derken azıttırmış. Bugünkü kanlı bıçaklı zabıta olayları içkiden değil, içki kullanma terbiyesinin verilmemiş olmasındandır. Bu inceliği bilmek gerek."

Aka Gündüz Hür Türkiye, Şubat 1955 / Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

akaryakıt Argoda içki.

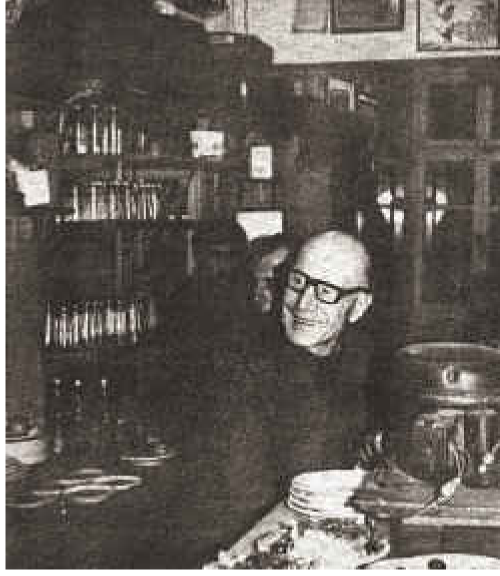


Akbal, Oktay (1923) Hikâye kitapları ve romanlarıyla birçok ödüle layık görülmüş edebiyatçı, köşe yazarı. İlk rakısını **Kumkapı**'da birkaç arkadaşının ısrarıyla içti ama ilk sarhoşluğunu 20 yaşında viskiyle yaşadı. Çağının hemen tüm şair ve yazarlarıyla kadeh kaldırdı. Kumkapı'daki meyhanelerde, **Cumhuriyet Meyhanesi**'nde, Akyaka'daki Halil ve Yücelen lokantalarında içki içmeyi sevdi. Geçmişe gidebilseydi Mustafa Kemal'in masasında olmayı, Çehov'la ve **Ahmet Haşim**'le içmeyi ister. Rakıyı susuz içer. İçerken peynir, börek, patlıcan salatasıyla Rus salatasını yeğler. Rakı, dostlarıyla hoşça zaman geçirmek ve sıkıntı atmak için bahanesidir. MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU

akcinli Trakya dolayında rakıya verilen ad. Şaraba da *karacinli* denir.

akcünlü Kastamonu dolayında rakıya verilen ad. Benzer biçimde şaraba da *garacünlü* denir.

akıntı çağanozu Sarhoşluk ya da benzeri bir nedenle düzgün, uyumlu yürüyemeyen, eğri adımlar atan kişi.



Cumhuriyet Dergi, 23 Mart 1986

Akif Baba'nın Taş Plak Meyhanesi **İzmir** Eşrefpaşa'da 75 yılı deviren meyhane. Sahibi Akif Bey'in adıyla anılan dükkân, içindeki zengin taş plak koleksiyonu nedeniyle zaman içinde *Taş Plak Meyhanesi* adını aldı. Akşamcılar biraz da bu plakları dinlemek için gelip giderdi. Bugüne kadar nice **Müzeyyen Senar** plağı gramofonda döndü, zaten Senar'ın kendisi de müdavimler arasındaydı. Akif Baba, 1996 yılında 85 yaşında hayata veda edince, işin başına oğlu Hüseyin Kocakurt geçti. Akif Baba'nın taş plaklarıyla birlikte biriktirdiği tarih, bugün de meyhanenin duvarlarını süslüyor. Ali Fuat Cebesoy'un anlattıklarını aktaran bir gazete kupürü de var duvarda. Habere göre Cebesoy, o yıllarda yeni yeni bira içmeye başlamış olan Mustafa Kemal ile yaptıkları **Büyükada** yolculuğunu anlatıyor: "Okulun tatil olduğu bir gün Büyükada'da gezinti yapalım dedik. İçki yasağına rağmen bir tanıdıktan aldığım ufak bir şişeyi cebime koymuştum. Haftalığımızın son kuruşunu da, iskeledeki mezeciden aldığımız yiyeceklere verdik. Doğru çamlara çıktık, ben cebimdeki rakımı o da birasını çıkardı. Biraları bitirdikten sonra benim içkimin nasıl bir şey olduğunu sordu. 'İstersen bir yudum tat' dedim. Keşke demeseydim, o gün ilk defa başladığı rakı, sonra ayrılamadığı içki oldu." A. NEDİM ATİLLA



ARA GÜLER

Aksal, Sabahattin Kudret (1920-1993) Şair, hikâye, deneme ve oyun yazarı. Döneminin edebiyatçıları ile birlikte daha çok **Beyoğlu** ve uzun yıllar yaşadığı **Beşiktaş**'taki meyhanelere devam etti. Bir dönem edebiyatçı arkadaşlarıyla **Beşiktaş İskele Gazinosu**'na gittiği bilinmektedir. 1970'lerde **Kadıköy**'e taşındıktan sonra eski vapur iskelesinin karşısına düşen içkili lokantalara ve kıraathanelere devam etti.

Sabahattin Kudret ile kadeh arkadaşlığı yapan yazarımız Eray Canberk onu şöyle anlattı: "Rakı tercih ettiği içkisiydi. Kadıköy yıllarında genellikle *Sabahattin Kudret usulü* içerdi: Bir duble rakı ister, bunu iki bardağa böler ve bardağı su ile doldurup rakıyı *seyreltik* hale getirerek ayrıca su içmeden yudumlardı. İlk bardağı bitirdikten sonra diğer bardaktaki rakıyı da aynı işlemden geçirerek içerdi."

Bir diğer yazarımız Mehmet Zaman Saçlıoğlu ise içki sofrasını paylaştığı Sabahattin Kudret hakkında şunları yazdı: "Rakı kadehini ince parmaklarıyla tutuşu, kimi zaman tiyatrocu vurgulu diksiyonu, başı hafif öne eğik duruşuyla zarafetin duru şairi. İki parmak rakı koyardı kadehine, üstüne bolca su. Taş çatlasa iki dubleyi geçmezdi, dili de hiç sürçmezdi. Ne meze olsa kabulüydü. Yeter ki biraz beyaz peynir mutlaka olsun. Zaten çok yemezdi. Besinini şiirden, incelikten, düşünceden alırdı. Kahvehaneleri severdi ve yakın dostlarıyla çokluk susarak yaptığı sohbetleri."



Sabahattin Kudret Aksal (ortada), Celal Sılay (sağda) ve Orhan Hançerlioğlu (solda) rakı sofrasında

Aksaray Bizans ve Osmanlı döneminde şehrin önemli meydanlarından Aksaray'ın Bizans dönemindeki ismi *Forum Bovis*'tir; yani *öküz meydanı*. **Haliç** ve Marmara kıyılarına yakınlığı, kentin en önemli yolu üzerinde konumlanması, semte İstanbul tarihinde müstesna bir yer bahşeder. 1937-1938 döneminde yapılan düzenleme sonrası oluşturulan Aksaray Park'ı içinde yer alan meşhur **Langa** meyhaneleri ise 1957 istimlakları sonrası ortadan kalkar.

Oldukça geniş bir bölgenin buluşma noktası olan Aksaray, birçok gezgine *kerteriz noktası* olduğu kadar **kahvehaneler**i ve meyhaneleri ile de sehrin önemli **keyif** merkezlerindendi. Eski İstanbul'a doğru, Beyazıt'ta divan şairlerinin buluşma mekânı olan gedikli meyhane **Karakulak Hanı Meyhanesi**, **Reşad Ekrem Koçu**'ya göre "rahat rahat 200 kişiyi alacak kadar" büyüktü. 20. yüzyıl başları Kadripaşa Hanı'nda Fiks Gazinosu, Olimpos Palas ve Splendit Palas gazinoları da bölgenin diğer namlı mekânları idi. Divanyolu'nda, Sarafim Kıraathanesinin aksine **Ahmet Rasim**'in "sermestilhâmât, perişhân kâkul, çatık kaş" şekline tasvir ettiği şair ve ediplerin gittiği meyhane Taşhan ve **Saraç Hanı Meyhanesi** de üstadın bölgede işret eylediği mekânlar olarak kayda geçmiştir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu - 1930'ların başında Aksaray

Bunlarla beraber 19. yüzyıl sonları ve 20. yüzyıl başlarında Topkapı'da hizmet veren Karagöz, Yeni Meyhane, Hacı Mardiros, Kaledibi, Sarafin, Hacı Manolis ve Ermeni Sarkis'in meyhaneleri ile Unkapanı'nda hizmet veren Yenidünya ve Baklacıoğlu meyhaneleri, **Mehmet Tevfik**'in kelamıyla kayıtlara geçmiştir. Artık iyiden iyiye Sultanahmet'e yaklaşıldığında, Çemberlitaş'ta yer tutmuş **Muallim Naci**'nin müdavimi olduğu 17. yüzyıldan kalma **Vezir Hanı Meyhanesi** ise, en parlak zamanını 1880-1890 arasında yaşamış bir diğer gedikli meyhaneydi.

Aksaray'dan; 20. yüzyıln son yarısından düşülebilecek notlar ise üstat VEFA ZAT'tan: Yugoslav bir göçmenin işlettiği Göçmen esnaf meyhanesi, Osman'ın esnaf meyhanesi, sporcuların takıldığı **Hilmi'nin Yeri** ve **Küçük Ekspres**. Semtin yıllar içinde geçirdiği yapısal ve demografik dönüşüm sonunda, tüm bu meyhane geleneği, meyhaneleri ile birlikte son bulmuştur.
TAN MORGÜL



Kalan Müzik Koleksiyonu

Aksoy, Behiye (1933) Taş plaktan 45'liğe geçiş döneminde ürünler veren billur sesli **Türk sanat müziği** şarkıcısı. **Müzeyyen Senar** ve **Hamiyet Yüceses**'ten **Muazzez Abacı**'ya uzanan zincirin güçlü halkalarından, **Zeki Müren**'le birlikte döneminin en büyük sahne yıldızlarındandır. 50'li yılların sonunda, 14 yaşındayken girdiği Ankara Radyosu'ndan plak ve gazino dünyasına sıçradı. **Selahattin Pınar**'ın teşvikiyle geldiği İstanbul'da, **Maksim** gazinosunun ilk assolisti oldu.

Maksim'in patronu **Fahrettin Aslan**'la bir dönem hayatını birleştirdi. 60'lı yıllardan itibaren 45'lik plaklara okuduğu yüzlerce eser arasında *Bu gece benim gecem,* [*bkz.* **Agora Meyhanesi**], *Bütün meyhaneler benim olsun benim olsun şişeler, Bu akşam bütün meyhanelerini dolaştım İstanbul'un, Bir gönül sıcaklığı var dumanlı meyhanelerde*, *At kadehi elinden, Meyhanelerde akşam olunca beni ara* gibi mestane klasikler bol miktarda yer aldı. *Aldırma Gönül*'ü ilk o alaturkalaştırdı. Klasik eserlerden günün moda şarkılarına uzanan muazzam performansını, yaptığı konser albümleriyle bugüne taşıdı. MURAT MERİÇ

Aksoy, Fahir (1916-2008) Naif sanatın öncülerinden ressam, gazeteci, yazar, belgesel sinemacı. Fahir Aksoy, *Rakı Ansiklopedisi*'nin önemli kaynaklarından *Kürdün Meyhanesi* adlı kitabında, 1944'ten 1960'a **Ankara**'daki aydınların ve onları *gizlice* izleyen sivil polislerin uğrak yeri olan bu küçük mekânda yaşananları canlı, esprili, renkli bir üslûpla anlatır. Nurullah Ataç, **Orhan Veli Kanık**, **Cahit Sıtkı Tarancı**, **Melih Cevdet Anday**, **Oktay Rifat**, Ceyhun Atuf Kansu, **Aka Gündüz**, Çetin Altan, **Mehmed Kemal** gibi edebiyatçılar, **Cihat Burak**, **Orhan Peker**, **Fikret Otyam** gibi ressamlar, **Nusret Hızır** gibi bilimciler ve kültür hayatını şekillendiren öteki kişilerin para sıkıntısı içinde geçen gençlik yıllarının izini buradan sürebiliriz.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Hilmi Yavuz, dostu Aksoy'un vefatının ardından kaleme aldığı bir yazıda, *Meccani Fahir* lakabından da söz eder: "*Meccani*, bir imkândan, herhangi bir bedel ödenmeden yararlanmak, anlamına gelir. Fahir ağabey'e *Meccani* lakabını, galiba Orhan Veli takmıştı. Orhan Veli'nin, ayrıca, Fahir ağabey için bir beyit de yazdığı ve bu defa ona Meccani Fahir değil de, *sarhoş Fahir* diye seslendiği söylenirdi:

Sarhoş Fahir, sarhoş Fahir

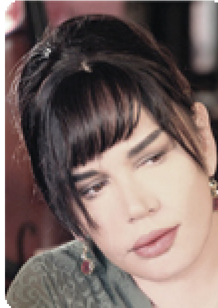
Ne bilirsin, aşka dair...

Bu beyit, büyük olasılıkla, Fahir ağabeyin, 1940'lı yılların Ankara *bohem* hayatının önde gelen kimliklerinden biri oluşuyla ilişkilidir."

70'li yılların ortasında, dostu İlber Ortaylı'nın aktardığına göre, onu bohem günlerindeki halinden çok farklı; sevdiği yemeklerle arasına mesafe koymuş, hatta içkiyi ve sigarayı bırakmış, çevresine perhiz listeleri veren biri olarak görürüz. Son yıllarında İzmir, Foça ve Erdek'te yaşadı, resim atölyesinde dersler verdi. Ölümüyle Garip kuşağı, son tanıklarından birini yitirmiş oldu. PELİN ÖZER

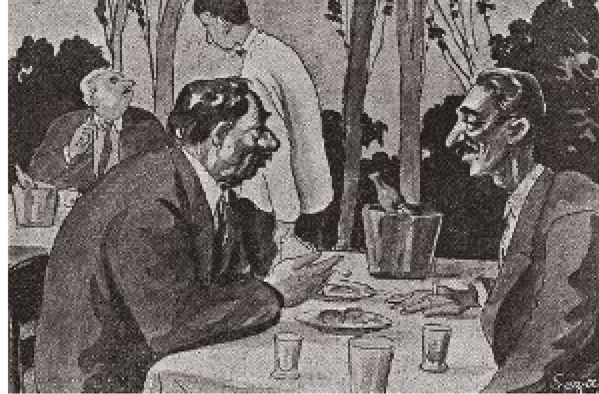
Hilmi Yavuz Zaman, 09-16 Ocak 2008 / *Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi*

Aksu Rakısı **Tekel** öncesinde **Ayvalık**'ta Mustafa Hulusi Süer tarafından üretilen rakı. Süer aynı zamanda **Albeni**, **Bağyüzü**, **Neş'e** ve **Yeni Neş'e** rakılarının da üreticisiydi.



Aksu, Sezen (1954) Asıl adı Fatma Sezen Yıldırım; şarkılarıyla 1970'lerin ikinci yarısından itibaren insanların kalplerini çizen İzmirli besteci, söz yazarı, yorumcu, sinema ve kabare oyuncusu; *Minik Serçe*. Sezen Aksu, meyhanelerin her dönemde demirbaşı olan geleneksel alaturka müzik ile pop müziği arasındaki en sağlam köprülerden biridir. 1978'de yayınlanan *Kaybolan Yıllar* 45'liğiyle tanındı. 1980'li yıllarda müziğini **arabesk** ile harmanladı, ortaya acıklı bir karışım çıkardı. *Firuze*, arabeskin resmi alternatifiydi. Terk edilmişlerin, kalbi kırıkların, aşkını itiraf edemeyenlerin sesi oldu. 1990'larda *Gülümse* albümüyle memleket popunu patlattı, pek çok genç yıldız yetiştirdi. Şarkıları rakı masalarında hep bir ağızdan söylenegeldi. 2000 yılında çıkardığı *Deliveren* albümünde yer alan *Yine mi Çiçek*, **Madam Despina**'dan **Bomonti**'ye, **topik**ten **Altınbaş**'a uzanan selamlarıyla rakılı şarkılar arasında ayrı bir yere sahip. MURAT MERİÇ

akşamcı Her akşam işini bitirdikten sonra meyhaneye uğrayarak veya evine gidip rakı içmeyi âdet edinmiş kişilere verilen ad.



Sezai Solelli, Yedigün, 3 Mart 1937

İstanbul'un bugün hayal olmuş, hiçbir örneği kalmamış eski **gedikli meyhaneler**inde iki tür akşamcı vardı. Birinciler, meyhanenin girişinde bulunan tezgâhta bir iki tek atıp gidenlerdi. Bunlar için tezgâhın üstünde fasulye piyazı, lahana dolması, leblebi gibi sıradan mezeler bulunurdu. Daha uzun süre kalacak müşteriler ahşap sofralarda ağırlanırdı. İtibarlı müşteriler içinse **şirvan** adı verilen ve birkaç basamak merdivenle çıkılan balkonlara özel masalar kurulurdu. Ünlenen ilk akşamcı **Özdemiroğlu Osman Paşa** ile başlayan akşamcılığın yüzyıllar boyu kazandığı zengin folklorik kültürü özümseyerek bu geleneğe ayak uyduran Osmanlı simaları arasında Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, ünlü Bektaşi babalarından Yorgani Hasan Baba, Kemençeci Vasil, **Ahmet Rasim**, **Baba Yaver**, Nuri Şeyda, Ebüzziya Tevfik, **Ahmet Mithat Efendi**, **Muallim Naci** ilk akla gelenlerdir.



Kalem dergisi

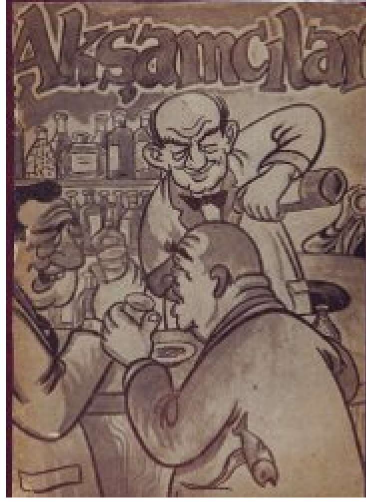
Ebüzziya Tevfik Bey

Akşamcılara Tavsiyeler Adını Y. Akşamcı olarak veren bir rakı-severin 1953 yılında yayınladığı içki adabı ile ilgili küçük eser. Yazarın, **Koçu**'nun tabiriyle, bir İstanbul şehir uşağı olduğu, eski rakı meclislerini iyi bildiği ve adabıyla rakı içen biri olduğu yazdıklarından anlaşılmaktadır. **Yahya Kemal**, **Doğan Nadi**, **Neyzen Tevfik** gibi ünlü içkiseverlerden kendinin de katıldığı anılar anlatması bunun kanıtıdır. Kitabının önsözünde amacının **Yeşilay**cılar gibi insanları korkutmak, ahlak hocalığı yapmak olmadığını, yalnızca öğütleriyle içenlere faydalı olmaya çalışacağını ifade etmektedir. Yazar söze başlarken esefle belirtmektedir ki, rakı üretiminin **Tekel** İdaresi'ne onun deyişiyle *İnhisar*'a bağlanması rakı kalitesini berbat etmiştir. Eski rakılardan **Dimitrakopulo Rakısı** ve **Üzüm Kızı Rakısı**'nı, hatta **Fertek Rakısı**'nı bile mumla aramaktadır. Tekel rakılarından, beğenmese de, **Kulüp Rakısı**'nı önerir.

Bu üzüntülü girişten sonra rakının hiçbir zaman tek başına içilmemesi gerektiğini, dostlarla buluşup sohbet etmek için bir vesile olduğunu söyler. Bu sözleri rakı içme öğütleri takip eder. Bunlar aslında pek alışılmış öğütler değildir. Örneğin yemeğe oturmadan bir iki kadeh mezesiz içilmesini önerir ve rakıyla yenilecek yemekleri tanımlar. Bazı yemekleri asla onaylamaz. Mesela "sucuklu yumurtaya asla iltifat etmeyin" der. Üstüne pudra şekeri dökülmüş limon dilimi gibi ilginç mezeler önerir. Öğütlerini tutmayıp rakıyı fazla kaçıranlara "sabahleyin mideniz berbat bir durumda kalktıysanız hemen bir kadeh limonlu rakı için, kendinize gelirsiniz" der. En ilginç öğüdü ise şudur: "İçkiliyken refikalarınızın yanına yaklaşmayınız. Çünkü doğacak çocuğunuz –Allah saklasın– *habenneka* bir şey olabilir. Bu ilmen tesbit edilmiş bir olaydır." Yazarımıza göre sarhoşken sevişmenin sonucu felakettir.

Bu ilginç kitabı bugün sahaflarda bulabilenler keyif alarak ve *kulağı kesik* bir İstanbul çocuğunun yaşadığı dönemin kıymet hükümlerini içeren önerilerini biraz da gülerek okuyacaklardır. EROL ÜYEPAZARCI

Y. Akşamcı Akşamcılara Tavsiyeler


Akşamcılar

akşamdan kalma Sarhoşluk ertesi ruh ve beden hali. İçkinin fazla kaçırıldığı gecenin sabahında ortaya çıkan, bazen sarhoşluğun uyku sonrasında da devam etmesi şeklinde tezahür eden bu geçici *hastalık* hali için işret erbabı çeşitli doğal şifa formülleri geliştirmiştir. Bunlar arasında tuzlu **ayran**, **limonata**, limonlu **soda** gibi içeceklerin, çeşitli şifa çaylarının ve limonlu acı **kahve**nin yanı sıra soğuk **bira** içilmesi de yer alır. *Akşamdan kalma* hali için modern tıbbın özel olarak geliştirdiği bazı ilaçların mucizevi sonuçlar verdiği tecrübelerle sabittir. Sadece **akşamcı** olmakla kalmayıp aynı zamanda **sabahçı** da olan ayyaş tayfası ise bu hali *mahmurluk* olarak kabul edip şifasını sabah içkisi **sabuh**ta bulur; *çivi çiviyi söker* diyerek bir iki kadeh şarap veya bir tek rakı içer.

akü doldurmak Argoda içki içmek.

akyazılı Bektaşiler arasında rakıya verilen ad. Bektaşi ermişi İbrahim-i Sani'nin *Akyazılı Sultan* lakabından gelir.

akyazılı görmek Özellikle Bektaşiler arasında rakı içmek.

âlâ Bir şeyin en iyisi. Osmanlı'nın son yılları ve Cumhuriyet döneminde genellikle alkol derecesi %45 olan kaliteli rakılara yakıştırılan sıfat. Daha yüksek dereceli lüks rakılar için **aliyül âlâ** sıfatı kullanılırdı. [Âlâ sıfatlı rakılar için marka adına bakınız.]

alanyari *(Alaniaris, kadın olursa Alaniara)* Serseri, aylak, berduş, kopuk, külhanbeyi anlamında İzmir Rumcası bir sözcük. Eski İzmir meyhanelerinde "yalnız başına içen yiğit kimse" anlamında da kullanılırdı. *Smyrneika* denen İzmir Rumcasına en çok Rembetiko şarkılarında rastlanır. Rembetiko şarkıcısı Markos Vamvakaris'in *Alaniaris* isimli bir şarkısı da vardır.

Alaşehir Suma Fabrikası **Tekel** tarafından 1995 yılında işletmeye açılmış olan **suma** üretim tesisi. Ege Bölgesi'nin dünyaca ünlü yemeklik **kuru üzüm**ü Sultani'nin yetiştiği bölgede kurulan bu tesis, yöre üzümcülüğünün gelişmesine önemli bir destektir. Yatırım 1993 yılında başlamış ve 28 ayda

tamamlanmıştır. 100 bin metrekare alan üzerine kurulu tesis, yılda 4 milyon litre suma üretim kapasitesine sahiptir. Hem yaş, hem de kuru üzüm işleyebilmektedir. Özelleştirme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından işletilmeye devam etmektedir. FÜGEN BASMACI

alaylılar akademisi **Lambo** meyhanesinin takma adı.

Alaz Rakı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

Albeni Rakısı **Tekel** öncesinde **Ayvalık**'ta Kerim Bey ve ortağı Mustafa Hulusi Süer tarafından üretilen rakı. Bu özel girişimci aynı zamanda **Aksu**, **Bağyüzü**, **Neş'e** ve **Yeni Neş'e** rakılarının da üreticisiydi.

Aleko (Deniz Park İskele Restaurant) Eski müdavimleri tarafından **barba**sının adıyla *Aleko* diye anılan, Yeniköy'deki Splendid Yalısı'nın alt katını mesken tutmuş Boğaz esintili **klasik meyhane**. Başta **Onat Kutlar**, **Demir Özlü**, Doğan Hızlan olmak üzere edebiyatımızın 1950 kuşağının uğrak yeriydi. Aleko'da rakının ve balığın tadına bakmadan Yeniköy'den geçmek mümkün değildi. **Ali Sirmen**, namı diğer Bekri Çeşnici Aleko'yu şöyle anıyordu: "İlk kez ne zaman gittim hatırlamıyorum. Ama 27 yıl önce meslek yaşamımın daha başlarında oldukça sıkıntılı bir gecemde dostlarımla orada olduğumu, daha sonra **Can Yücel**'in *Bir Sen Eksiktin Ayışığı* adlı şiirinde dile getirdiği duyguyu, güzel bir yaz mehtabının efkarı dağıtmayıp koyulaştırdığını iliklerime kadar hissettiğimi anımsıyorum."



İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Mekânın bulunduğu yalının tarihi de ilginçtir. Burası bir zamanlar Hristaki Efendi tarafından işletilen ünlü Splendid Hotel'di. Daha çok Avrupalı zenginlerin tercih ettiği tarihi otel, Hristaki Efendi'nin Türkiye'den ayrılmasından sonra Ayios Panayia Kilisesi Vakfı'na bağışlandı. Asıl adı Aleksandros Nikolasidis olan Aleko, yalının alt katını 1967'de bu vakıftan kiraladı ve otantik Rum meyhane geleneğini burada uzun yıllar sürdürdü. Aleko'nun 1995'teki ölümünden sonra, bayrağı kardeşi Vangel ve oğlu Marko devraldı. **Çiroz**, **lakerda**, **tarama** gibi maharet isteyen **balık** mezelerini hâlâ kendi imkânlarıyla yapan meyhane, kömür ızgarasında mevsim balıklarını *konuşturmaya* devam ediyor.

Bekri Çeşnici "Felek Burada Sarhoş Oldu", Milliyet, 7 Nisan 1996 / Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti / Tan Morgül-Ulus Atayurt İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

âlem İçkili eğlence.



Âlem Rakısı 1928'te piyasaya sürülen lüks rakı markası. **Kumkapı**'daki Karabıçak Müskirat Fabrikası tarafından üretiliyordu. 30 cl.'lik şişelerde satılan 50 derecelik Âlem Rakısı'nın fiyatı 75 kuruştu. Âlem Rakısı'nın ilânı da bir âlemdi: "Büyük bir fedakârlıkla ve modern teşkilatla sıhhi şerait altında temiz ve itinalı çekilen bir rakıdır." 1932'de verilen bir ilanda da Âlem Rakısı'nın artık "uzun müddet fıçılarda bekletildikten sonra dinlendirilmiş olarak satılacağı" duyuruluyordu.

Hikmet Feridun Es "Bir Şişenin Tarihi", Akşam, 1928 / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

âlem-i âb Ya da *âlem-i âb meclisi*; **âb âlemi**; Osmanlı döneminde içki meclisi. Refi' Cevad Ulunay şöyle anar: "Şark her kerameti, her zevki sudan bilir, sudan bekler. Hatta akşam, çilingir sofrasının başına geçip birkaç kadeh parlatmağa da *Âlem-i Âb* derler."

Refi' Cevad Ulunay "Sahiller, Alemler, Nükteler", Salon, 1 Temmuz 1948

âlemlerinde olsunlar İçki meclisini kutlama sözü. **III. Selim** bir gün **Boğaziçi**'nden saltanat kayığıyla dönerken kıyıya yakın oturmuş bir grubun **âb âlemi** yaptığını görerek dümen kırdırır. Eğlenenler hemen yer sofrasının üstüne bir seccade örtüp namaza dururlar, fakat secdeye gidemezler. Hoşgörüsüyle bilinen padişah, *âlemlerinde olsunlar!* diyerek oradan uzaklaşır.

Necdet Sakaoğlu - Nuri Akbayar Binbir Gün Binbir Gece



İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Ali Baba İstanbul Kireçburnu'nda **klasik meyhane** geleneğinin izlerini taşıyan az sayıda mekândan biri olarak varlığını sürdüren tarihi balık lokantası. Kurucusu Balkan göçmeni Ali Baba'nın sağlığında edebiyat ve sanat çevresinden **bohem** müdavimleri vardı. Kuruluş hikâyesi de bir Boğaz **salaşhanesi**ne yakışır nitelikteydi: Namı diğer *Palabıyık Ali*, 1910'lu yıllarda burada bir berber dükkânı işletiyordu. Mahallenin Rum rakıcıları bir gün dükkânın bahçesindeki çınar ağacının gölgesinde mangal âlemi yapmak için ondan müsaade istedi. Derken bu faaliyet sıkça tekrarlanmaya, Ali Baba'nın verdiği yemek hizmeti *barbayani* bir hal almaya başladı. Sonunda Ali Baba bu işin adını koydu ve 1920'de mekânını bir meyhaneye çevirip Âlem Kır Gazinosu adıyla açtı. Ama rakı kültüründe örneği fazlasıyla görüldüğü gibi, müdavimleri burayı her zaman lakabıyla, *Ali Baba* olarak andı. Ali Baba'nın 1972'deki vefatından sonra varisleri anısını yaşatmak için mekâna resmi olarak onun adını verdi. 1990'lardan sonra zamana ayak uydurarak **sosyete meyhanesi** haline gelen Ali Baba meyhanesi, özellikle balık konusunda uzmanlaşan tecrübeli tayfasıyla anasonla tütsülenmiş lezzet sanatını konuşturmaya devam ediyor.

Tan Morgül-Ulus Atayurt İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Ali Kaptan (1893-1982) Rakıyı teneke ile içen *Gâvur* lakaplı sünger avcısı. Ali Kaptan, doksanıncı yaşına basmadan birkaç gün önce ölür. **Halikarnas Balıkçısı**'nın has dostu olan bu ihtiyar, dinçliği, cesareti ve açık kafalı oluşuyla ünlendi, ama içki içmedeki sürekliliğiyle ününe ün kattı. **Kemal Sülker** onun hakkında şunları yazar:

"Ali Kaptan'ın mahalle bakkallığı yaptığı yıllarda, ortağı kazandıklarını dostuna yedirir durur. Dükkânda şarapları birlikte içer, eğlenirler. Dükkân tamtakır kalınca Ali Dayı dükkânı doldurmak için ortağından paraları ister. Boynu bükülen ortak, meteliksiz kaldıklarını söyleyince Ali Dayı, son şarap şişesini de açar ve başlarlar yeniden içmeye. Şişenin dibine yaklaştıklarında Ali Dayı, elinde bayrak karşı direğe yürümeye başlar. Çeker bayrağı, bağlar bir tomar dinamiti direk ucuna, fitili uzatıverir dükkâna, son kadehi de yuvarladıktan sonra, sigarayı dokunduruverir fitile. Sessiz saniyeler sonunda patlama ve bir sarsıntı! Koşuşmalar, geceyi yırtan bekçi... Polisler

yakalar iki ortağı, sabahleyin yargıcın karşısına diker. Yargıç sorar, sarhoşluğunu atamayan Ali Kaptan, sakin sakin yanıtlar: *Bizde âdettir, iflas eden esnaf için iflas bayrağı çekilir, iflas topu atılır, herkes bilsin diye. Biz topu nereden bulalım, onun yerine dinamit patlattık.* Yargıç bakar hallerine, gülmeye başlar: *Önce gidin, soğuk bir su için, sonra denize girip yıkanın, defolun diyorum, anladınız mı?* Koşaradım çıkarlar adliyeden."

Kemal Sülker "Bâbıâli'nin İçkicileri: Ali Kaptan", Cumhuriyet, 6 Temmuz 1982 / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

ali rıza Argoda votka.

aliyül âlâ En iyisinin iyisi. Osmanlı'nın son yıllarda ve Cumhuriyet döneminde alkol derecesi %47-50 olan ve çoğunlukla iki kez damıtılan lüks rakıların sıfatıdır. Ayrıca nadir de olsa bu tür rakılar için *fevkalâde* sıfatının kullanıldığı görülür.



Aliyül Âlâ Arakı Türki Hususî (Âl-ül-âl Arakı Türki Hususî) Müskirat İnhisarı İdaresi ya da etiketinde yazan Osmanlıca adıyla *el-Devlet'ül Türkiye Cumhuriyeti İdaret'ül İnhisar'ül Müskirat* tarafından piyasaya çıkarılan rakı markası. Halk arasındaki kısaca *Aliyül Âlâ Rakı* olarak anılırdı. Alkol derecesi %47, 50 cl.'lik şişesi 120 kuruştu.

Kurtuluş Savaşı boyunca süren içki yasağının [*bkz.* **Men-i Müskirat**] bittiği 1926'da piyasaya çıkan Aliyül Âlâ Rakı'nın altın varak taşbaskı etiketinde, Harf Devrimi (1 Kasım 1928) henüz kabul edilmediği için, Osmanlıca ve

Fransızcanın bir arada kullanıldığı bir kompozisyon yer alıyordu. Sonradan **Tekel**'e dönüşecek olan **İnhisarlar İdaresi**'nin resmiyet kazanmasıyla etiketin grafiği değiştirildi. Üzüm salkımlarının daha farklı düzenlendiği yeni tasarımda Osmanlıca ve Fransızca yazılar aynen korundu, ama sol kenardaki kadın silueti kaldırılıp sol üst köşesine Türkiye Cumhuriyeti'nin resmi simgesi olan ay-yıldız konuldu. Ömrü fazla uzun olmayıp yerini İnhisarlar İdaresi'nin Latin alfabesiyle yazılmış etiketleri bulanan yeni rakı markalarına bırakan Aliyül Âlâ Rakı, 1930'ların başında Mısır'a ihraç edilen ilk Türk rakısı unvanını kazandı.





Vefa Zat Koleksiyonu

alkol Ortak özelliği karbon atomuna bağlı hidroksil grubu olan hidrokarbon bileşiklerinin ($C_nH_{2n+1}OH$) genel adı.

Metil alkol (*metanol*), **etil alkol** *(etanol*), propil alkol (*propanol*), bütil alkol (*bütanol*), vb. şeklinde sıralanabilecek, büyük çeşitliliğe sahip onlarca üyesi olan bu grupta; her bir alkolün değişik sanayi dallarında çözücü, bileşen veya laboratuar kimyasalı gibi çeşitli kullanım alanları vardır. Bu grubun içinde insan tüketimine uygun tek alkol çeşidi; tarımsal hammaddelerden elde edilmesi koşulu ile etil alkoldür. Zaten günlük dilde *alkol* denince, etil alkolün anlaşılmasının sebebi de budur. Diğer alkol çeşitlerinin tamamının, bir kimyasal madde olarak algılanması gerekir.



Mey İçki Koleksiyonu

Cumhuriyetin ilk yıllarında İnhisarlar İdaresi tarafından kullanılan alkolmetre

Alkollü içki piyasasının en önemli risklerinden biri, sanayi kullanımına ait etil alkolün amacı dışına kayması ve kayıt dışı alkollü içki yapımında kullanılmasıdır. Hatta bu alanda gerçek facia, kayıt dışı içki yapımında yanlışlıkla, etil alkol yerine metanolün kullanılmasıdır. Maalesef ülkemizde de birkaç defa yaşanmış olan bu facianın nedeni; tahmin edildiği gibi maliyet farkı değil, birbirine çok benzeyen bu iki alkol türevinin cehalet nedeniyle birbiri ile karıştırılmasıdır.

Etil alkol (C_2H_5OH) ve metanol (CH_3OH) dış görünüm, koku ve tat açısından birbirine çok benzer. Metanol toksik bir maddedir. Bu iki alkol çeşidinin, insan duyuları ile yani bakarak, koklayarak veya tadarak birbirinden ayrılması imkânsızdır; ancak, kimyasal analiz ile teşhis edilebilirler. Bu nedenle, alkollü içkiler piyasasına ait kamusal düzenlemeler yapılırken ve **içki sahtekârlığı**na karşı mücadele yöntemleri geliştirilirken, alkollü içki üretim ve ticaretine ilişkin düzenlemelerin yanı sıra etil alkol ve metanolün sınai kullanımına ilişkin bazı önlemlerin de alınması gerekir. Zaten, ülkemizde 1942 yılında yayımlanmış olan ve pek çok kez değiştirilmiş olmakla birlikte halen yürürlükte olan 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu, isminden anlaşılacağı gibi alkollü içkiler konusu ile etil alkol ve metanolü birlikte düzenlemektedir.

Ülkemizde 2000'li yıllarda **monopol dönemi**nden serbest piyasa yapısına geçilirken de her iki alkolün üretim, ticaret ve kullanımının izlenmesine dair özel bildirim mekanizmaları geliştirilmiş; etil alkole denatürasyon mecburiyeti getirilmiş ve bu alkollerin ambalajlı olarak serbest dolaşıma sunulan çeşitleri için, **etiket**te bulunması gereken uyarılara ilişkin sıkı kurallar tanımlanmıştır. FÜGEN BASMACI

alkol derecesi **Alkollü içki**nin bileşiminde bulunan **etil alkol** miktarının, hacim yüzdesi olarak ifadesi. Örneğin; **rakı** etiketinde bulunan *Alk. %45 Hacmen* ifadesi ya da bir konuşmada geçen *45 derecelik rakı* tanımı, +20°C'da 100 santilitre rakının 45 santilitresinin etil alkol olduğunu anlatır.

İthal ürünlerin etiketlerinde rastlanan *%40 Vol.* ifadesi de aynı anlamı taşımaktadır.

Amerika Birleşik Devletleri, Kanada ve İngiltere kaynaklı yayın veya ürünlerde karşımıza çıkan *proof* ise, aynı amaçla kullanılan bir başka birimdir. Baz alınan sıcaklık +15,56°C'dır. İngiltere ve Kanada'da %100 saf alkolün karşılığı 175 proof, Amerika Birleşik Devletleri'nde %100 saf alkolün karşılığı 200 proof'tur.

Alkol derecesi ölçümleri, *alkolmetre* denilen ölçüm aletinin, alkollü çözeltinin içinde yüzdürülmesi suretiyle yapılır. Aynı zamanda alkollü çözeltinin sıcaklığı da ölçülür. Sıcaklık +20°C ise, sıvı içinde yüzer durumda dengede kalan alkolmetrenin üst kısmından okunan değer, gerçek alkol derecesidir. Sıcaklık farklı ise, alkolmetreden okunan değere tablolardan yararlanılarak sıcaklık düzeltmesi yapılır.

Alkol-su karışımlarının ilginç bir özelliği; etil alkole su katılması halinde, bir hacim azalmasının meydana gelmesidir. Teknik adı *kontraksiyon* olan bu özellik nedeniyle, alkollü içki üretimi sırasında alkol derecesinin ayarlanması, oldukça zor bir işlem haline gelir. Örneğin 50 santilitre %96'lık alkole 50 santilitre su katıldığı zaman toplam hacim 100 santilitre değil; 96,43 santilitre olmaktadır. Bu nedenle alkollü içki işletmelerinde **söndürme** işlemi, oldukça hassas bir ayarlamadır ve hesaplamalar için alkol derecesine bağlı hacim azalması verilerini gösteren tablolardan yararlanılması gerekir.

Öte yandan bu konuda ilgili mevzuat, tüketiciyi korumak amacıyla oldukça sıkıdır. Alkollü içkinin gerçek alkol derecesinin, etiketinde yazılı olana çok küçük bir tolerans ile uyması gerekir. **Distile alkollü içki**lerde, şişeleme öncesi yapılan söndürme işlemi sırasında su ilave edildiğinden, alkol derecesinin hassas olarak ayarlanması zor ama mümkündür. Bu nedenle distile alkollü içkilerde her markanın standart bir alkol derecesi vardır. Oysa **şarap** gibi içine su katılması mümkün olmayan bir ürünün alkol derecesi, ne ise odur ve şişeleme öncesi ayarlanması gibi bir işlem söz konusu değildir. Bu nedenle şarap etiketlerinin hazırlatılmasında, o yılın şarap stoklarının kimyasal analiz verileri dikkate alınarak çok titiz bir çalışma yürütülür. Piyasada aynı markanın, aynı cins üzümden, fakat farklı hasat yıllarında üretilmiş iki şişe şarabının etiketinde farklı alkol derecelerine

rastlanırsa, şaşırmak yerine üreticisinin titizliğini takdir etmek gerekir. FÜGEN BASMACI

alkollü içkiler İnsan tüketimi amacıyla, belli tarımsal ürünlerin **fermantasyon**u veya tarımsal ürünlerin fermantasyon ürünlerinin **distilasyon**u yöntemi ile hazırlanan, **etil alkol** içeren ve kendine özgü **duyusal özellik**leri ile tanımlanabilen içeceklerin genel adı.

Alkollü içki üretiminin ilk aşaması, yenilebilir meyve, sebze veya tahılların bünyesindeki şekerin fermantasyonudur. Sadece fermantasyon suretiyle elde edilen alkollü içkilere **fermente alkollü içkiler**; fermantasyonun ardından ikinci bir üretim aşaması olarak distilasyon işlemi ile ürünün alkol derecesinin yükseltilmesi suretiyle elde edilen alkollü içkilere **distile alkollü içkiler** denir.



Alkollü içkiler, pek çok ülkede benzer yöntemlerle hazırlanan standart ürünler gibi görünse de, yöresel ve geleneksel olmakla değer kazanan ürünlerdir. Üretiminde kullanılan tarımsal girdi aynı olsa dahi, girdinin duyusal ve kimyasal nitelikleri yöreden yöreye büyük farklılıklar gösterdiğinden, alkollü içkinin özellikleri de buna bağlı olarak değişir. O nedenle alkollü içkiler, **coğrafi işaret**lerin ürün tanımlamalarında en fazla kullanıldığı alanlardan biridir.

Öte yandan içki kültürünün oluşmasında geleneksel üretim yöntemlerinin rolü, ülke ve yöre adları ile özdeşleşmiş alkollü içkilerin varlığı ile kanıtlanmaktadır. Hatta pek çok ülke kendi kültürüne ve kendi coğrafyasına özgü alkollü içkileri, ülke mevzuatı ile koruma altına almıştır.

Alkollü içkiler tüketildiğinde, alkol *gastrointestinal sistem* yani mide ve bağırsaklar tarafından herhangi bir sindirim sürecine girmeden hemen

emilir ve dolayısıyla kandaki alkol oranı kısa sürede yükselir. Alkol kan yoluyla vücudun tüm birimlerine dağılır. Bu süreçte alkolün, özellikle beyin üzerindeki etkisinin belli bir yol izlediği belirlenmiştir. İlk aşamada erken çocukluk döneminde öğrenilen yargılama, özeleştiri, çekingenlik ve kendini sınırlama gibi en karmaşık fonksiyonlar konusunda kontrolün azaldığı ve öncelikle bir heyecanlılık hissi geliştiği kabul edilmektedir. Alkol alımı devam ettiği takdirde, içenin gittikçe bu uyanıklık hissini kaybettiği ve adım adım çevresinden koparak zihninin bulanıklaştığı, ardından kassal koordinasyon kabiliyetini yitirmeye başladığı ve sonunda uyuklama aşamasına gelindiği bilinmektedir.

Konunun bilimsel açıklanması kadar ilginç olan diğer bir alan da dünya dillerinde alkol alımının değişik aşamalarını tanımlamak için kullanılan sözcüklerin çeşitliliğidir kuşkusuz. Dilimizdeki **çakırkeyif**, **sarhoş**, **körkütük**, **küfelik** gibi deyimler alkol oranının kanda yükselme sürecini pek güzel tanımlamaktadır. FÜGEN BASMACI

alkolsavar Şair **Cemal Süreya**'nın özellikle kalp tedavisi gördüğü dönemde içindeki içki isteğini bastırmak için yaptığı soda-limon-yoğurt karışımı.



Alpay, Teoman (1933 - 2005) 70'li yıllarda seslendirilen şarkılarıyla **Türk sanat müziği** ile pop müzik arasında köprü kuran Çanakkaleli udi bestekâr. *Buruk Acı*, *Nasıl Geçti Habersiz*, *Kıskanırım Seni Ben*, *At Kadehi Elinden* gibi meyhane repertuarının popüler bestelerine imza attı. *Vesikalı Yârim*'de Şükran Ay'ın seslendirdiği *Kalbimi Kıra Kıra* gibi pek çok şarkısı filmlerde kullanıldı. *Samanyolu*'nda Metin Bükey ile ortak imzası vardır, ancak bu şarkı yüzünden mahkemelik olmuşlardır. İçkiyi her zaman çok sevdi, Çanakkale'de uduyla dostlarının rakı masalarına konuk olup şarkılarını seslendirdi, evde yaptığı sade kayıtlar elden ele dolandı. *Gökyüzünde Yalnız*

Gezen Yıldızlar adlı şarkısı, vasiyeti üzerine cenazesinde klarnetle çalındı. MURAT MERİÇ

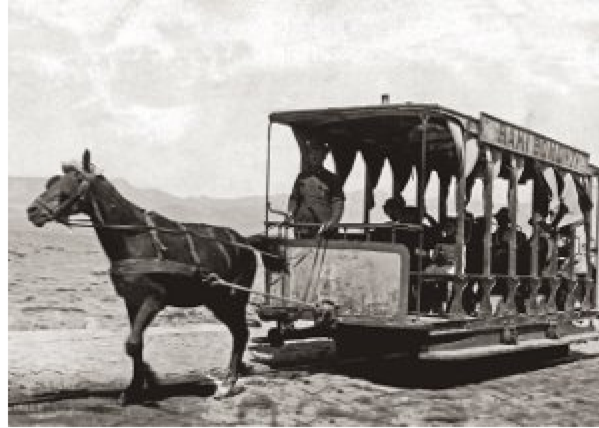
Alsancak **İzmir**'de denizden **Kültürpark**'a kadar uzanan, Liman ve Pasaport arasındaki eşsiz Kordonboyu'yla tanınan mutena semt; geçmişteki adıyla Punta. 1922'ye kadar Alsancak meyhanecilerinin tamamı, Rumlar başta olmak üzere Osmanlı azınlıklarıydı. Kordon'un ilk Türk meyhanecisi Hıfzı Bey'in 1925'te açtığı meyhanenin adı anlamlıdır: Cumhuriyet Meyhanesi. Buranın Gündoğdu'ya bakan yönünde deniz manzarası da bulunmaktaydı. Kordonboyu'nun tek Yahudi meyhanesi David Papuşado'nun lokantasıydı. Saman İskelesi mevkiindeki lokanta sadece meyhane olmakla kalmaz, burada "kibar ziyafet ve düğünlere istihzarat" yapılırdı.



Mey İçki Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Alsancak

Kordon tarihinde, caddeyi bugün süsleyen palmiyelerden bile yaşlı olan Zühre Gazinosu ve Şehir Gazinosu'nun, 50'lerde ise Sibel Gazinosu'nun çok hatıraları vardır. Alaturka eksenli **Kemeraltı** kültürünün aksine baloların, dans yarışmalarının, garden partilerin tertiplendiği, caz ve alafranga orkestralarının sahne aldığı bu yerlerde, adeta Büyük Yangın öncesi günlerin Gâvur İzmir şaşaası yeniden yaşanıyordu. Şehir Gazinosu, 1932 yılında Belediye tarafından, semtteki bir Hıristiyan mezarlığından sökülen mermerler kullanılarak inşa edilmişti. Murat Türkmenoğlu tarafından işletilen gazino kısa sürede Fuar'la canlanan İzmir turizminin gözbebeği haline geldi. Ancak sonunu getiren yine Fuar oldu: Şehirde konaklama tesisi ihtiyacı baş gösterince belediyeden buranın şehir oteli yapılması kararı çıktı. Bu amaçla yapılan binadan 50'lerden 90'lara kadar NATO sebeplendi, şimdiyse Orduevi olarak hizmete koşuyor. Kordon'da bugün Fırat Apartmanı'nın yükseldiği bahçede yer alan Marmara Gazinosu ise Namazgâh semtinde büyüyen genç **Dario Moreno**'nun ilk sahne deneyimi yaşadığı yerlerden biriydi. Alsancak'ta alafranga kulüplerin 50'lerden itibaren yaygınlaşmasında, NATO'ya bağlı Amerikalı askerlerin eğlence ihtiyacının etkisi inkâr edilemez.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Alsancak'ta atlı tramvay; üstünde Bomonti Rakısı reklamı

Alsancak semti zaman içinde Küçük Hasan'ın Yeri, Yengeç, İmbat, Baraka, Halil'in Yeri, Atıf, Olta (daha sonra aynı adla Bostanlı'da açıldı), Sanat Dostları, Dergah, Bergama Restoran ve Gazinosu, Beyaz Balina, Ekspres Restoran, Kemal'in Yeri, Kazan, Kordon (Eski Çiftlik), Mangal, Martı, Orfoz, Teko, Yosun gibi balık lokantalarına ve meyhanelere mesken oldu. **Müzeyyen Senar**, **Muazzez Abacı** gibi ünlüleri mıknatıs gibi çeken Erol'un Yeri, Erol Birkan'ın yönetiminde Kordon'un anlı şanlı meyhanelerindendi. Ancak hepsi birer birer kayboldu. Alican'ı saymazsak, bugün Kordonboyu'nda geleneksel meyhane kalmadı.

Ali Dirier'in sahibi olduğu Klüp Ali, Alsancak'taki Bornova Sokağı'nın son seçkin meyhanesiydi. Daha önceleri aynı yerde, Ali Dirier'in eniştesi Orhan Hoşkan'ın meyhanesi Klöp Orhan bulunuyordu.

İzmir, iddialı meyhanelerine "kulüp" sıfatını yakıştırırken, şehrin bir numaralı oteli Büyük Efes, Ajda Pekkan'dan Özdemir Erdoğan'a pek çok pop yıldızının sahne aldığı gece kulübünün adını Meyhane koymuştu.

Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları / M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar / Erkan Serçe "Şapkasız Kimse Göremezdin Fuar'da", Hüseyin Türkmenoğlu ile söyleşi, İzmir Kent Kültürü dergisi, Mart 2003

Altay Türklerinde içki 19. yüzyılda Altay Türkleri kurban törenlerinden sonra, genel bir içki oturumu açarlar. Bulunan konuklar öbek öbek tulumların başında toplanır. Ev sahibinin yakınlarından biri bunları ağırlar. Konukların çoğu tümüyle sarhoş olup kendilerinden geçinceye değin içerler, şarkı söyler, gülüp eğlenirler. Sarhoş olunca ayılıncaya dek sızdıkları yerde uyurlar. Sarhoşluktan utanılmaz, doğal karşılanır. Kadınlar da içer, ama ölçüyü kaçırmaz. Sarhoş olup kendilerinden geçen erkeklerle ilgilenirler. Ayrıca çocuklara karşı beslenen görev duygusu kadınları sarhoş olmaktan alıkoyar. FUAT BOZKURT

6-7 Eylül olayları 1955'te Kıbrıs sorununda Yunanistan'a karşı Türkiye'nin tepkisini gösterme gerekçesiyle İstanbul ve İzmir'de gayrimüslimlerin yaşadığı bölgelerde gerçekleştirilen kundaklama ve yağma olayları.

Toplumsal etkileri uzun yıllar süren 6-7 Eylül olayları **eğlence hayatı**nda da dolaylı veya dolaysız birçok değişikliğe neden oldu.

Demokrat Parti, iktidarının beşinci yılına girerken büyük ekonomik sorunlarla boğuşmaya başlamıştı. Toplumsal hoşnutsuzluk ve muhalefetin baskısı giderek artıyordu. İktidar içteki baskıyı azaltmak için, kamuoyunun dikkatini dış olaylara çekmeye kalktı. Bunun için de, 1878'den beri Britanya'nın idaresinde olan Kıbrıs'ın nihai statüsü konusundaki uluslararası görüşmeler seçildi. Kıbrıs'ın *milli dava* haline getirilmesiyle birlikte Kıbrıs'ta ve Türkiye'nin çeşitli yerlerinde *Kıbrıs Türktür, Türk kalacak* şiarı etrafında mitingler düzenlendi. 27 Ağustos 1955'te Londra'da toplanan uluslararası konferansta Türkiye'nin tezlerine güç kazandırmak için, İstanbul'da tansiyon bilinçli olarak yükseltilmeye başlandı.

Bazı Rumların Türk komşuları tarafından yarım ağızla da olsa "o gün pek dışarı çıkmamaları, çocuklarına göz kulak olmaları" yolunda uyarıldıkları o meşum 6 Eylül 1955 günü, saat 13.00'de devlet radyosu, Selanik'te Atatürk'ün doğduğu eve bombalı saldırı yapıldığı haberini vermişti. Öğleden sonra *İstanbul Ekspres* adlı 20-30 bin tirajlı bulvar gazetesi, 280 binlik iki ayrı baskıyla haberi kamuoyuna duyurmuştu. Böylece aylardır çok gergin olan hava birden ateşlenmişti.

Öğleden sonra, İstiklal Caddesi'nde toplanan güruh, gayrimüslimlere ait işyerlerini taşlamaya başladı. Olaylar kısa sürede **Beyoğlu**, **Kurtuluş**, Şişli, Nişantaşı gibi gayrimüslimlerin yoğun olarak yaşadığı bölgelere yayıldı, ardından **Eminönü**, Fatih, Eyüp, **Bakırköy**, **Yeşilköy**, **Ortaköy**, **Arnavutköy**, **Bebek**, **Kadıköy**, Moda, **Kuzguncuk**, **Çengelköy** gibi uzak bölgelere sıçradı. Daha sonra pek çok tanık, 20-30 kişilik mangaların başında Kıbrıs Türktür Cemiyeti'nden öğrencilerin olduğunu, Rumlara ait ev ve iş yerlerinin önceden tespit edildiğini, polislerin ise saldırganları izlemekle yetindiğini anlatacaklardı. Aynı şekilde, emniyetten karakollara yangın ve hırsızlık dışındaki olaylara karışmaması talimatı verildiği ortaya çıkacaktı.


KRUPP

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

6 Eylül 1955: Bankalar Caddesi'nde yağmalanmış dükkânlar ve devrilmiş bir otomobil

Benzer olaylar **İzmir**, İskenderun, Çanakkale'de de yaşandı. 7 Eylül sabahı ordunun müdahalesinden sonra biten yağma ve kundaklama olaylarının bilânçosu çok ağırdı. Ölü ve yaralı sayısı hiçbir zaman net olarak açıklanmadı, ama bazı kaynaklara göre üç kişi, bazılarına göre 15 kişi hayatını kaybetmişti. Yaralı sayısı resmi rakamlara göre 30, gayri resmi rakamlara göre 300'dü. Ayrıca yüzlerce gayrimüslim kadın tecavüz şikâyetiyle hastanelere ve kolluk kuvvetlerine başvurmuştu. 200 bin kişilik güruhun katıldığı tahmin edilen bu yağma harekâtında, resmi rakamlara göre 5500, gayri resmi rakamlara göre 7 bine yakın bina saldırıya uğramıştı.

Olaylarla ilgili olarak Beyazıt, Beyoğlu ve Kadıköy'de oluşturulan sıkıyönetim mahkemelerinde 5 bini aşkın kişi yargılandı, ancak sanıkların ezici çoğunluğu peyderpey salıverildi. Karar, 1956 yılının sonunda açıklandığında, sadece 228 kişi suçlu bulunmuştu. Bunların arasında gerçek failler yoktu, geri kalanlara da düşük cezalar verilmişti. 27 Mayıs 1960'daki askeri darbe sonrasında, DP'nin bakanlarından Fuat Köprülü'nün "Olayların olacağını hükümet önceden biliyordu, bir tertip vardı" sözlerinin etkisiyle dosya yeniden açıldı. Olayların tertipçisi olduğu iddiasıyla yargılanan 11 sanıktan sadece Adnan Menderes ve Fatin Rüştü Zorlu altışar yıl, İzmir Valisi Kemal Hadımlı ise dört buçuk ay hapse mahkûm edildi. Yıllar sonra, emekli orgeneral Sabri Yirmibeşoğlu, 6-7 Eylül'ün Özel Harp Dairesi'nin işi olduğunu açıkladı. Ayrıca, ilk kıvılcımı çakan "Atatürk'ün Selanik'teki evinin bombalanması" olayının da bir tertip olduğu ortaya çıktı.

6-7 Eylül olayları, ülkedeki Rum kökenli vatandaşların devlete ve topluma güvenlerini kaybetmelerinde önemli rol oynadı. Bu olaydan itibaren Rumlar Türkiye'den göç etmeye başladı. Bunlardan biri de Eminönü Balıkpazarı'ndaki tarihi meyhanesi saldırganlar tarafından yerle bir edilen **Pandeli**'ydi. Atina'ya göç etmek isteyen ünlü meyhaneciyi "İstanbul'a muhakkak bir Pandeli gerekir" diyen Cumhurbaşkanı Celal Bayar durdurdu. Pandeli kendisine tahsis edilen ve bugün hâlâ faaliyetine devam eden Mısır Çarşısı'ndaki yerine taşındı. Açılış töreninde Bayar da bulundu.

Olayları eğlence hayatı açısından "sonun başlangıcı" olarak niteleyen Behzat Üsdiken şunları söyleyecekti: "Sonuç, gençlik anılarımızın yerleştiği ve tüm Beyoğlu'ndaki müslüman ve azınlık gençlerinin yeğlediği, **Orman İçkili Lokantası** gibi, **Atlantik Birahanesi** gibi, Ekspres Büfe gibi ucuz ve temiz yerlerin kapanması oldu." **Lefter** gibi ünlü meyhanecilerin birer birer Türkiye'yi terk ettiği Rum göçü kademeli olarak devam etti. **1964 Kararnamesi** ile Türk vatandaşı olmayan Rumların sınırdışı edilmesi son noktayı koyacaktı. AYŞE HÜR

Dilek Güven Cumhuriyet Dönemi Azınlık Politikaları Bağlamında 6-7 Eylül Olayları / Hulusi Dosdoğru 6-7 Eylül Olayları / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



Altınay, Ahmet Refik (1876-1937) Akıcı bir dille yazdığı eserleriyle geniş kitlelere tarihi sevdiren adam, Osmanlı arşivinde yaptığı incelemelerle özellikle geçmiş İstanbul yaşamını titizlikle ortaya çıkartan araştırmacı yazar; rint ve şair bir İstanbul çocuğu. Ahmet Refik özellikle II. Meşrutiyet'ten sonra yazmaya başladığı, Osmanlı tarihinin renkli sayfalarını anlatan *Lale Devri*, *Kadınlar Saltanatı* gibi eserleriyle büyük ün kazandı. 1917-1933 yılları arasında İstanbul Üniversitesi, Türk Tarihi Kürsüsü'nde ders verdi. Gazete ve dergi patronlarının eserlerini tefrika edebilmek için peşinden koştuğu bu dönemde Ahmet Refik, neşeli, yaşamdan zevk alan ve mey meclislerinde adabıyla içip keyfeden bir kişidir. Çok iyi anladığı ve sevdiği alaturka müzikte tanınmış bir güfte yazarıdır. *Sun da içsin yar elinden âşıkın peymaneyi*, *Şen gözlerine neşe veren bir çiçek olsam*, *Kederden mi neden böyle sararmış rengi ruhsarın* gibi dönemin sevilen şarkılarının güftesi onundur. Ünlü ressam **Çallı İbrahim** kadeh arkadaşıdır. Dostlarını Heybeliada'daki evine ısrarla rakıya çağırır. Nizamettin Nazif, Ahmet Refik'in bir yaz günü şöyle bağırdığını anlatır: "Gelin be. Bağımın üzümleri sizin için yetişiyor. Erikler, şeftalilerle dallar o kadar dolu ki

kırılacaklar. Gelin Allahınızı severseniz gelin, kütür kütür şeftalileri yiyin. Evimin altında dostlar için meyhane açtım."

Ancak bu güzel günler 1933 Üniversite Tasfiyesi ile sona erdi. Dönemin tarih tezlerini gerektiği gibi desteklemeyen ve Mimar Sinan hakkındaki bir araştırmasıyla bazılarını kızdıran Ahmet Refik, üniversiteden atıldı. Çok az olan emekli yüzbaşı maaşıyla yetinmek zorunda kaldı. Yayıncılar iktidarla ters düşmemek için ona sırtını döndü. Bu duruma dertlendi, hastalandı. Dostu Ercüment Ekrem'in onun ölümünden sonra yazdığı gibi, "Onun eserlerini satarak çok para kazanan Bâb-ı Âli'nin dimağ ve kültür kabzımalları, hastalıklı vücudunu o nankör kaldırımlarda sürüyen Ahmet Refik'ten yüz çevirmişlerdi."

Ahmet Refik gene içiyordu, ama bu kez kahrından. Önce binbir emekle topladığı kitaplarını sattı, sonra Halife Abdülmecit Efendi'nin hediye ettiği görkemli Lale Devri tablosunu sanat bezirgânlarına kaptırdı. Soğuk bir kış günü, hasta ve parasız, ilaç için borç aramak amacıyla sokaklara düştü, üşüttü, hastalığı arttı. Üzgün ve umarsız, birkaç gün içinde Haydarpaşa Hastanesi'nde öldü. EROL ÜYEPAZARCI

Nizamettin Nazif Tepedelenlioğlu - Ercüment Ekrem Talu İstanbul Ansiklopedisi

altın-ayak **Eski Türkler**in Şamanizm döneminde kullandığı şarap sürahisi.

Altınbaş Rakı **Tekel** tarafından 1967 yılında piyasaya çıkarılan ve halen Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilmekte olan **rakı**. Tekel döneminde rakı kategorisinin en üst markası olarak hazırlanan Altınbaş Rakı, **İstanbul İçki Fabrikası**'nda %50 **alkol derecesi**nde üretiliyor ve piyasaya 5, 35, 70 cl.'lik **şişe**lerde sunuluyordu.



Bu markanın hikayesi, devrin Gümrük ve Tekel Bakanı İbrahim Tekin'in Genel Müdür Recai Dıblan'dan piyasadakilerden daha kaliteli bir rakı istemesiyle başlar. Paşabahçe'de sürdürülen hummalı bir ön çalışma sonucunda hazırlanan imalat talimatnamesinde; "yeni yıl mahsulü **kuru üzüm**, münhasıran iyi vasıflı ve taze **Çeşme anasonu**, Elmalı içme suyu kullanılacak; taktir ameliyesi sırasında %20 baş, %50 orta ve %30 son mahsul alınacak; baş ve son mahsul imalatta tekrar kullanılmayacak" gibi detaylar vardır. Tamamı **suma** ile, en yüksek **anason** miktarı kullanılarak elde edilen tam bir **göbek rakısı**dır. **Etiket**inde kullanılan logosu o yıllarda yapılan bir yarışma ile Atıf Tuna tarafından hazırlanmıştır. İlk çıktığı yıllarda daha yüksek ilgi görmüş; zaman içinde kendi vefalı tüketici grubunu yaratmıştır. Gücü, kaliteyi, seçiciliği simgeler. Özelleştirme sonrası Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından, **Nevşehir İçki Fabrikası**'nda, dizaynı yenilenen 70 cl.'lik şişelerde ve aynı logo ile üretilmeye devam etmektedir. FÜGEN BASMACI

Altıngüneş Rakısı **Tekel** öncesi dönemde Samsun'da üretilen rakı.

Altıparmak Sami'nin Yeri 1970-80'li yıllarda, eski Beşiktaşlı futbolcu Sami Altıparmak tarafından işletilen Sultanahmet'teki meşhur meyhane. Ayasofya'dan Gülhane'ye inerken sağdan birinci dükkândı, Yerebatan Sarnıcı'nın tam karşısına denk düşüyordu. O yıllarda basının merkezi konumundaki Cağaloğlu'na yakınlığı nedeniyle bilhassa gündüz vakti gazetecilerin kaçamak yaptığı bir yerdi. Ancak ayakaltı olduğu için müşteri profili çok değişik ve renkliydi. En sadık müşterisi son hattat Hamit Aytaç'tı. Zaman zaman Galatasaray'ın ünlü amigosu **Karıncaezmez Şevki**,

Cahide Sonku, **İslam Çupi**, Galatasaraylı solaçık Turan da buraya takılırdı. Altıparmak Sami müşterilerle başa baş rakı içerdi. İyice sarhoş olunca bir sandalye üzerine çıkıp gözlerini kapayarak **Cahit Sıtkı Tarancı**'nın **Abbas** şiirini okurdu. Gene meyhane sakinlerinden Kapalıçarşı'da kuryelik yapan Artin, kafayı bulunca İstiklâl Marşı'nın on kıtasını bir solukta tersinden okurdu. ÜMİT BAYAZOĞLU

altlık Rakı sofrasında girizgâh olarak verilen meyve, çerez, beyaz peynir gibi basit mezelere verilen ad.

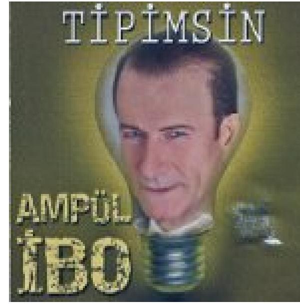
Alus, Sermet Muhtar (1887-1952) Osmanlıdan Cumhuriyete geçişte toplumsal değişime tanıklık eden, izleri silinen İstanbul yaşayışını, canlı tipleri yarı mizahi, yarı nostaljik bir duyguyla anlatan yazar, gazeteci, karikatürist ve deyimi fazlasıyla hak eden *İstanbul beyefendisi*. Askeri Müze'nin kurucusu Ahmet Muhtar Paşa'nın oğluydu. Galatasaray Sultanisi'ni dışardan bitirdi, Mekteb-i Hukuk'ta okudu. Mizah ve tiyatrodan sonra anı yazarlığına yöneldi, tefrika romanlar yazdı. 19. yüzyıl sonunun ünlü İstanbul kabadayılarını anlatıldığı *Onikiler*, bu romanların arasında ayrı bir yere sahiptir. Uzun süre gazete sayfalarında unutulan yazıları, 90'larda kitaplaştırıldı; *30 Sene Evvel İstanbul*, *Eski Günlerde*, *İstanbul Kazan Ben Kepçe*, *Masal Olanlar*, *İstanbul Yazıları* bu ansiklopedinin en önemli başvuru kaynakları arasındadır.



Alus, ilgi çekici yazılarının bir bölümünde eski İstanbul meyhanelerini, meyhanecileri, içkicileri, içki âlemlerini, damak tadına düşkün İstanbulluları, yemek ve meze kültürünün içinden biri olarak kaleme almış, yer yer çizimlerle süslemiştir. Bir dönem **baloz**ları, müzikli eğlence mekânları, batakhaneleriyle ünlü Şerbethane Sokağı'nı (Tophane) rakı kokulu atmosferi ve renkli kişileriyle dükkân dükkân anlattığı yazıları birer belge değeri taşır. Sözgelimi **Arap Yorgi**'nin balozunu anlatırken şunları söylemişti: "Kapıdan girdin mi, tezgâha benzeyen taştan set, mal sahibinin yeri. Karşıki sette de, Çingene lavtacı Sadıkoğlu'nun takımı: Bir lavta, bir klarnet, bir zilli maşa. Ortada büyük bir gazlambası, kenarlarda ufakları, etrafta mermer masalar... Mezesiz rakının şişesi çeyrek, kadehi kırk para, biranın bardağı yüz para. Zira çalgılı baloz. Meze işportacılardan alınır." NECATİ GÜNGÖR

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe, İstanbul Yazıları

amer Yaşlı, ihtiyar; çok zaman yaşamak; **Cemal Süreya**'nın içkiye verdiği metaforik ad; şairin ifadesiyle *ecelsuyu.*



Ampul İbo (1944) Asıl adı İbrahim Uğurlugenç; **Hafız Burhan**, **Abdullah Yüce**, Bekir Sıtkı Sezgin ekolünden bir **gazelhan**. Tarsus doğumlu olan Ampul İbo, 1970'te İstanbul'a geldi. Önceleri **Beyoğlu**, Lades Sokak'ta çiğköftecilik yaptı. 1980'li yıllarda saçlarını kazıtıp *Ampul İbo* diye afiş bastırınca bir anda medyanın ilgisini çekti. Kendi çabalarıyla yaptığı üç kaset, iki 45'lik plaktan hayal kırıklığına uğradı. Bunun üzerine bir zamanlar gazeller söylediği Beyoğlu meyhanelerinde özellikle Nevizade Sokağı'nda buzlu badem satmaya başladı.

Anadolu Birahanesi İstiklal Caddesi'nde **II. Abdülhamit**'in mabeyincisi Ragıp Paşa'nın mülkü olan Anadolu Hanı'nın altındaki pasajda 1950'li

yıllara kadar ününü koruyan meyhane. Terbiyeli, temiz ve ayağına çabuk garsonlarıyla tanınan Anadolu Birahanesi'nin en tanınmış işletmecisi Valvani isimli bir Rum'du. **Sermet Muhtar Alus**, birahanede herkesin gürültüsüz, efendice **karafaki**ler içinde sunulan rakısını içtiğini, mezelerinin âlâ, han kapısı önündeki Ermeni satıcının lakerda ve karideslerinin muhteşem ve Fenerbahçe'de bek oynayan *Tahta Perde* lakaplı Rum'un sattığı kavrulmuş fındık ve tuzlu bademin çok taze olduğunu söylüyor.

Sermet Muhtar Alus İstanbul Ansiklopedisi



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Anadolu Üzüm Rakısı **Tekel** öncesinde **İzmir**'de üretilen rakı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Anadoluhisarı **Boğaziçi**'nin Anadolu yakasında **Beykoz** ilçesine bağlı eski ismi *Güzelcehisar* olan tarihi semt. Anadoluhisarı, Osmanlı döneminde rağbet edilen bir mesireydi. **Temaşa** ve **piyasa**nın **Göksu** ve Küçüksu dere boylarında 19. yüzyıl boyunca sürdüğü, ortamın hayli renkli ve şenlikli olduğu yazılır. Coğrafi güzellik, ahaliyi çayırlar ve kayıklarda demlenmeye teşvik etmişti. Çayırın içlerinde gizlice içki satan **Dörtkardeşler** Kahvehanesi'nde *Anzarotunuz var mı?* şifresi **Umurca Rakısı**'nı, *Kayığa bayılırım!* şifresi de **Kayıkçı Rakısı**'nı çağırırdı. Her dönemde bir meyhane merkezi olan Anadoluhisarı'nın yakın zamana kadar gelen namlı mekânları Kale ve Yalım Restoranları artık yok. İskelenin sağında bulunan yalıda *ikamet eden* Yalım, 90'ların başındaki yangınla beraber maziye karıştı. Şimdilerde muhiti bekleyen mekânlar, yılların kahvesi Dere Balık ve iskele manzaralı Güverte Restaurant. TAN MORGÜL

anason (*pimpinella anisum)* Anavatanı Doğu Akdeniz olan, anason tohumu adıyla bilinen meyvelerinden yararlanılan, maydanozgiller familyasından yıllık bitki.

Kökeni milattan önce 1500'lere dayanan bu bitkiye, Mısır uygarlığında iyileştirici etkisi nedeniyle büyük önem verildiği; antikçağ tıbbının büyük ustaları Hipokrates, Celcus ve Galenus tarafından bağırsak ağrısı, sarılık ve zehirlenmeye karşı kullanıldığı bilinmektedir. Günümüzde Akdeniz uygarlığının önemli bir unsuru olan bitki, **alkollü içki** üretiminin yanı sıra pastacılıkta, et ve sebze yemeklerinde, bitki çaylarında kullanılır.

Anason ülkemizde Burdur, İzmir, Denizli, Antalya, Kütahya, Muğla ve Bursa illerine bağlı ilçelerde yetiştirilir. Büyük kısmı **rakı** üretiminde kullanılan anasonun bir kısmı da ihraç edilir.

Aromatik bitkilerin kokusu, bünyelerindeki eteri yağdan ileri gelir. Aromatik bir bitki olan anason da %1,4-%3,5 oranında eteri yağ içerir ve bu yağın en az %85'i *anethol*dür. Tipik kokusunu veren madde olan anethol ile birlikte bulunan diğer aromatik maddeler ise, anasonun yetiştiği ülkeden ülkeye farklılık gösterir ve yöresel anasonların kendine özgü aroma özelliklerini tanımlar.



Kräuterbuch, 1914 edisyonu

Alkollü içki üretiminde, **etil alkol**ün anason esansı ile karıştırılmak suretiyle aromatize edilmesi, kolay ve ucuz bir yöntemdir. Oysa, etil alkolün anason tohumu ile birlikte imbiğe yüklenmesi ve tohumla birlikte distile edilerek aromatize edilmesi, daha zor ve pahalı, dolayısıyla daha değerli bir yöntemdir. Bu şekilde, alkollü içkiye o bölge anasonunun kendine özgü aromatik özelliği de kazandırılmış olur. **Rakı**, **suma** ve pimpinella anisum tohumlarının imbiğe birlikte yüklenmesi suretiyle ikinci kez distile edilerek üretildiğinden; tadı ve aroması ile Türkiye'de yetişen anasonun özgün aromasını yansıtmaktadır. FÜGEN BASMACI

anason aromalı içkiler Tarımsal kökenli **etil alkol**ün, **anason** *(pimpinella anisum)*, **yıldız anason** *(illicium verum)*, rezene *(foeniculum vulgare)* bitkilerinin tohumları veya bu tohumlardan elde edilen ekstraktlar ile aromalandırılmasıyla elde edilen **distile alkollü içkiler** grubu.

Her Akdeniz ülkesinin kendine özgü bir yöntemle hazırladığı ve değişik isimler verdiği bu içkilerin ortak özelliği, üretiminde farklı bitkiler kullanılmış olsa dahi, tadında anason aromasının baskın olmasıdır. Aromalandırma işlemi, değişik yöntemlerle yapılır. En değerli ve pahalı yöntem, tohumların ve varsa diğer bitkisel drogların **imbik**te **etil alkol** ile birlikte distile edilmesiyle hazırlanan **aromatize etil alkol**'ün içki imalatında kullanılmasıdır. Ancak, tohumlardan elde edilmiş eteri yağların (**anason esansı**) etil alkole doğrudan ilave edilmesiyle üretilen çeşitleri de vardır.

Bu grup, Fransa'da, **pastis**, **absent**, İspanya'da *chinchon*, İtalya'da **sambuca**, Portekiz'de *anisada*, Yunanistan'da **uzo**, Lübnan'da **arak**, ortak olarak **anis**, *anisette* gibi geniş bir ürün çeşitliliği sunmaktadır. Pek çok kaynak, **rakı**'yı da bu içki grubunda göstermektedir. Oysa rakının üretim teknolojisi incelendiğinde, gerek ana girdisinin üzüm olması, gerekse ürünün anason tohumu eşliğinde tamamen imbikten çekilerek üretilmesi nedeniyle diğer ürünlerden oldukça farklı bir yerde olduğu; ancak, en belirgin tadımsal özelliğinin anason aroması olması nedeniyle bu grubun içinde anıldığı anlaşılacaktır.



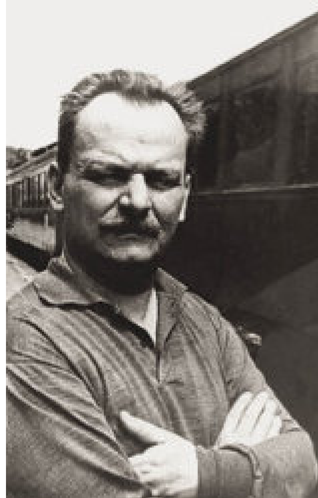
Yapımında kullanılan girdilere bağlı olarak renksiz, sarımsı yeşil, koyu kehribar rengi gibi değişik renklerde olabilen bu içkilerin bazıları yüksek miktarda şeker içermesi nedeniyle likör niteliğindedir ve su ilave edilmeden içilir. Çoğunluğu ise üzerine su ilavesiyle opak beyazımsı renge dönüştükten sonra tüketilir. FÜGEN BASMACI

anason esansı **Anason**dan veya **yıldız anason**dan subuharı **distilasyon**u yöntemi ile elde edilen ve çoğunluğu anetholden oluşan uçucu yağ. **Rakı** üretiminde kullanılması kesinlikle yasaktır.

anberiye Eski dönemde ayyaşlar arasında rakıya verilen ad.

Ancelo Ailesinden aldığı meyhanecilik mirasını, önce İstanbul **Yeşilköy**, sonra Ataköy'deki kendi adını taşıyan lüks eğlence yerlerine aktaran **barba**. *bkz.* **Gaskonyalılar**

ançuez Tuzlanmış küçük **balık**lardan yapılan **meze**. Yabancı dillerde **hamsi** anlamına gelen *ançuez* sözcüğü, Türkçede tuzlanmış balık veya bu balıktan elde edilen ezme için kullanılır. Marmara'da bahar ve yaz aylarında avlanan yumurtasını bırakmış ve zayıflamış yağsız hamsilerle yapılan tuzlama çok lezzetli olur. Temizlenen ve suyu süzülen hamsiler bir kat kaba tuz, bir kat balık olarak dizilir ve bir-bir buçuk ay süreyle tuzda pişmeye bırakılır. Yeneceği zaman tuzdan çıkarılan balıklar yıkanır, suda bekletilip **zeytinyağı** ve **limon** ilavesiyle yenir. Günümüzde hamsi dışında çaça, **sardalye** ve tirsi balıkları da aynı yöntemle tuzlandıktan sonra ezilerek macun kıvamına getirilmekte ve tüp içinde satışa sunulmaktadır. Ançuez, rakı içmeye başlamadan kızarmış ekmeğe sürülerek yendiği takdirde alkolün mide yoluyla kana karışması yavaşlatılmış olur. İLHAN EKSEN



ARA GÜLER

Anday, Melih Cevdet (1915-2002) Şair; roman, deneme, tiyatro oyunu, köşe yazarı, çevirmen, öğretmen. Üç *Garip*'in biri. Çok sayıda üst düzeyde yapıt, çok sayıda önemli ödül, çok sayıda dost ve epeyce düşman sahibi... Sözünü sakınmayan, aydınlanmanın gönüllü neferi... Yaşamının son 15 yılında, genellikle **Cumhuriyet Meyhanesi**'nde her çarşamba yapılan öğle rakılarında dostlarının *Sokrates*'i oldu. Düşündü, düşündürdü, konuştu, konuşturdu. Eşi *Suna Hanım*ın dediği gibi onunla konuşurken insan kendini akıllı sanırdı. Masada rakı bitince ortaya seslenirdi: "Kerbela mı burası?.."

İçkiyle ilişkisini şu sözlerle anlatmıştı: "İçtiğimiz akşamlar ne çok neşelendiğimizi düşünüp şaşırıyorum şimdi. Gerçekte gençlik demek neşe demektir. İçki o neşeyi doruğuna çıkarır, hatta aşırtır o neşeyi. Çoğun Ulus'taki meyhanelerden birinde içerdik. Mevsim kış ise özellikle yürümeyi yeğlerdik. Yenişehir'e. Ben oradaki parklardan birinde mutlaka çıkarırdım. Onlar da beni beklerken üç aşağı beş yukarı dolaşarak şiir konuşurlardı. Ben çok güç alışmışımdır içkiye; demek çok emek vermişimdir. Emek harcayarak kazanılan yeteneğin değeri daha büyüktür."

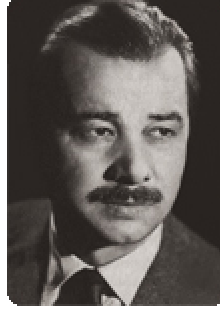
Çok emek verdiğini söylediği rakıyı hep başköşeye koydu. Doktorlar yasaklayıncaya dek öğleden öğleye, akşamdan akşama hatırını sordu. MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU

Melih Cevdet Anday Akan Zaman Duran Zaman

Andelip (1873-1902) Asıl adı Mehmet Esat olan kalender şair. Zühtü Molla adında, ulemadan bir zatın oğludur. **II. Abdülhamit** yönetiminin düşmanı olduğunu belirtmekten çekinmediğinden, mektupçuluk görevi verilerek Malatya'ya sürülmüş ve orada 29 yaşında ölmüştür. Andelip döneminin en büyük bohemidir. Küçük bir azarı neden göstererek baba evinden kaçıp Babıâli Caddesi'nde bir oda kiralamış ve sürülünceye kadar orada yaşamıştır. Andelip'in odası kendi gibi bohem yaşayan dönem aydınlarının toplanma yeriydi. Sabahtan itibaren içmeye başlanırdı. Bu sabah içkisine *sabuh* adını vermişlerdi. Ayyaş dostları orada muhakkak bir kadeh rakı bulacağını bilir, cebinde parası olan nevaleyle gelirdi. Öğleye kadar rakı içilir, sonra *kaylule* denen öğle uykusuna yatılırdı. Akşam da bir meyhaneye

gitmek için odadan çıkılırdı. Andelip, kendisini çok iyi tanıyan **Ahmet Rasim**'in ifadesiyle hep sermest idi. Divan şiirinin son temsilcilerinden biri olan Andelip'in şiirlerinde ince bir zevk ve felsefe egemendir; şiir yazmak yaşamında ciddiye aldığı tek meşgale idi. Ahmet Rasim, "Andelip'i elinde yeni yazılmış bir gazel ile sızmış durumda çok görmüşümdür" der. EROL ÜYEPAZARCI

Ahmet Rasim Muharrir, Şair, Edip



Anıl, Avni (1928-2008) **Türk sanat müziği**nin *neo-klasik* denebilecek çağdaş döneminin bestekârlarından. Emin Ongan yönetimindeki Üsküdar Musiki Cemiyeti'nde yetişti.

Üsküdar-Kadıköy cihetindeki meyhanelerin dost meclislerini de bir okul olarak sayar. 1950'lerin ikinci yarısında besteci olarak üne kavuştu, 140 civarında şarkı formunda eser besteledi, müzik ve nota yayıncılığı yaptı, radyoda görev aldı. 1960'lar ve 1970'lerin **gazino** döneminde birçok şarkısı hit oldu. Ümit Yaşar Oğuzcan'ın ondan fazla şiirini güfte olarak kullanarak döneminin bohemyasına selam çaktı: *Biraz kül, biraz duman, o benim işte*. 70'li yıllarda yerleştiği İzmir'i çok sevdi, İzmir'in meyhanelerini de. Sofraların milli marşı olan, güftesi Turhan Oğuzbaş'a ait kürdili hicazkâr eser onun imzasını taşır:

Bu akşam bütün meyhanelerini dolaştım

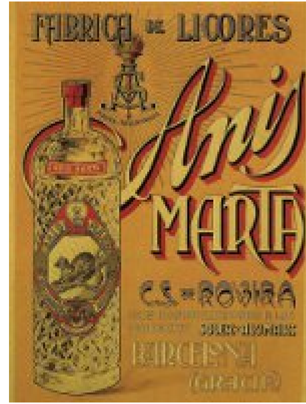
İstanbul'un

Seni aradım kadehlerdeki dudak izlerinde. OGAN GÜNER

anis Akdeniz ülkelerinde hacmen %35 ve daha yüksek alkol derecesinde üretilen **anason aromalı distile alkollü içki**.

Konuya ilişkin AB mevzuatı, bu içkinin yapımında kullanılan alkolün en az %20'lik kısmının; **anason**, **yıldız anason**, rezene ve değişik bitkisel girdilerin ilavesiyle imbikten doğrudan çekilmiş **aromatize alkol** olması halinde, ürün etiketinde *Distile Anis* unvanının kullanılmasına izin vermektedir. Anis, sarımsı yeşil rengi ile bilinmekte ve su ilavesiyle tüketilmektedir.

Pek çok yerde anis ile eşanlamlı olarak kullanılan *anisette* ise, daha yüksek şeker ve daha düşük alkol derecesi ile farklılaşan bir likör çeşididir ve pek çok kokteyl reçetesinde adı geçer. Ayrıca, W. T. Fernie'nin *Meals Medicinal* adlı kitabında bronşiyal astımdan şikâyeti olanlara; "Bir yudum anisetteyi az sıcak su ile yuttuğunuzda öksürüğünüzün hafiflediğini, sakinleştiğinizi ve uykuya hazır hale geldiğinizi göreceksiniz" tavsiyesi gibi ilginç reçetelerin konusudur. FÜGEN BASMACI





22 Haziran 1934: Atatürk'ün İran Şahı Rıza Pehlevi onuruna Ankara'da verdiği ziyafet yemeği

Ankara Cumhuriyet'in kurucu kadrosu şehre geldiğinde Ankara, 1917 yangınından arta kalan küçük bir taşra kentiydi. Kale şehre bir ölçüde azamet kazandırıyor, tren istasyonu da dış dünyayla bağlantısını sağlıyordu. Öte yandan, bir türlü kurutulamayan geniş bataklıklar, hem Ankara'nın çehresini karartıyor, hem de sıtma mikrobunu besliyordu. Bu ahvalde yerli halkın yüzünü güldürecek yegane eğlence, Etlik, Ayvalı, Seyran ve Çankaya bağlarında geçirilen bahar ve yaz aylarıydı. Şehrin Müslüman ve gayrimüslim ahalisi bu semtlerdeki bağevlerinde sazlı sözlü eğlenceler tertip eder, gayrimüslimler kendi yaptıkları şaraplarla keyif çatardı. Gayrimüslim nüfusun yoğun olduğu Etlik'teki bağlara, bugün de kullanılan *Aşağı* ve *Yukarı Eğlence* adlarının verilmesi bundandır.

19. yüzyıldan itibaren **İstanbul**, **İzmir** gibi liman şehirlerinde yaygınlaşan **meyhane** kültürüne Anadolu'da rastlanması hayli zaman alacaktı. Milli Mücadele dönemi Ankarası'nda, 1920'de kabul edilen **Men-i Müskirat Kanunu**, alkollü içki tüketimini yasaklıyor, uymayanlara ağır cezalar öngörüyordu. Bu koşullar altında Ankara'da el altından içki servisi yapan üç meyhane vardı: Kuyulu Kahve, Efe Haydar'ın Meyhanesi ve Babo'nun Meyhanesi. Bu mekânların özelliği, temel içkinin rakı olması ydı. Şarap gayrimüslimlere ait bir içecek olarak görülüyor, bira ise henüz tanınmıyordu.

Cumhuriyetin ilk yılları: Taşhan Meydanı ve Oteli, 20'lerde Ankara'ya yolu düşenleri misafir eden yegane mekândı. Zamanla Meclis'in yanına açılan Kemal'in Lokantası yemek yenip içki içilebilecek ikinci adres oldu. 1924'te Taşhan'ın alt katında *Şölen* adıyla açılan lokanta sonra Şehir Çarşısı'na taşınacak ve **Karpiç** adıyla anılır olacaktı. 1925'te Ulus'ta hizmete giren Ferah Bar, **konsomatris**leriyle izdihama yol açmıştı. Ferah Bar'ın gördüğü ilgi, **Çankırı Caddesi**'ni kısa sürede *barlar caddesi* haline getirdi. Elhamra, Nil, Tabarin ve Turkuvaz gibi **barlar** caddenin alamet-i farikaları oldular.

İçkili eğlence yerlerinin sayısı artmaya başlamıştı, ama devlet ricalini ağırlayacak, daha lüks ve elit mekânlara da ihtiyaç vardı. 1926'da Atatürk'ün emriyle Anadolu Kulübü açıldı. Falih Rıfkı Atay, Fevzi Çakmak

ve Hamdullah Suphi Tanrıöver'in kurduğu kulübe tüccarlar ve devlet dairelerinde iş takip edenler alınmıyordu. Çankaya Köşkü'nde Atatürk'ün evsahipliğini yaptığı rakılı sofralar, yeni başkentin en prestijli eğlencesiydi. [*bkz.* **Atatürk'ün sofrası**] Kadınlarla erkeklerin serbestçe bir araya geldiği, yiyip içip dans ettiği etkinlikler olarak **balolar** da anılmaya değerdir. **Ankara Palas**, Halkevi gibi mekânlarda tertiplenen Cumhuriyet, 23 Nisan ve Yılbaşı baloları, halka Batılı eğlence alışkanlıklarını benimsetmenin aracıydı; eğlendirici işlevlerinin yanında terbiyevi işlevleri de vardı.

Denizsiz başkentte su kenarı eğlence alternatifleri yaratmak 20'ler ve 30'ların imar faaliyetlerinde öncelik taşıyordu. Bunların ilki Atatürk Orman Çiftliği'nde inşa edilen Marmara ve Karadeniz gazinoları ile onların yüzme havuzlarıydı. Buralarda vakit geçirenler genellikle elit kesim ve kordiplomatikti. Orta sınıfın rağbet ettiği görece ucuz mekânlar ise Çiftlik Bira Bahçesi ve 1937'de açılan **Çubuk Baraj Gazinosu** idi. Bira bahçesinde bedensel gelişime katkısı olduğu iddiasıyla çocuklara bira servis edilir, Baraj Gazinosu'nun yapay gölünde ise sandal sefası yapılırdı. Daha sonra burada Merkez Lokantası açılacak, başta Sabahattin Ali ve dostları olmak üzere, başkentin okur-yazar nüfusu, içki içmek ve Karpiç'ten tanıdıkları Darvaş'ın müziğini dinlemek için buraya akın edecekti. Gene 1937'de açılan **Ankara Gar Gazinosu**, günümüz **gazino** kültüründen farklı olarak Avrupa'dan getirttiği revü ve orkestralarla dikkat çekiyordu.

İçkili eğlencenin yaygınlaşması: 40'lı yıllarda başkentin gözde eğlence mekânları **Süreyya Pavyonu** ile **Bomonti** Gazinosu'ydu. 1942'de Kızılay'da açılan Süreyya'nın menüsünde Avrupa mutfaklarından örnekler yer alıyordu. Maltepe'deki Bomonti Gazinosu ise açık hava gazinosu olarak türünün ilk örneğiydi. Her iki mekânda da canlı müzik ve yabancı içkiler bulunuyordu. 1943'te Gençlik Parkı'nın açılmasıyla başkentliler gazino kültürüne ve kadınlar matinesine iyice aşina oldu. Göl Gazinosu, Yazar Gazinosu ve benzerleri, ailecek gidilebilen içkili eğlencenin değişmez adresi haline geldi. Samanpazarı'ndaki Esenpark Gazinosu da aynı dönemde benzer bir işlev gördü. Dönemin şöhretli şarkıcıları, örneğin **Hamiyet Yüceses**, sonraları **Zeki Müren, Gönül Yazar** ve **Muazzez Abacı** bu gazinolarda sahne aldılar. Alaturka yerine caz ve Batı müziğini tercih edenler için Meşrutiyet Caddesi'ndeki İntim, Süheyl Denizci Orkestrası'nın eşliğiyle vazgeçilmez bir mekândı. İntim'in Ankara'ya kazandırdığı gece

kulübü kültürü kısa sürede benzer yerlerin türemesini sağladı. Balin, Barıkan, Büyük Ankara, Kent, Ankara gibi büyük otellerin alt katlarına dönemin en popüler gece kulüpleri açıldı. Ankara Palas'ın gece kulübü de cazibesini koruyordu.



Ankara'nın ünlü mesiresi Çubuk Barajı ve gazinosu



50'lerde Yenişehir alafranga yaşam tarzını benimseyen memur ve entelektüellerin mekânı iken, Ulus tarafındaki şaraphaneler, meyhaneler, barlar, gazinolar yoksul halkın, kabadayıların ve yolsuz şair-yazar tayfasının tavaf ettiği mekânlardı. Hamamönü'nün arka sokakları Atatürk Orman Çiftliği'nin, **Tekel**'in ve Kavaklıdere'nin şaraplarını satan tektekçilerle doluydu. Hacettepeli Deli Mehmet'in meyhanesi **Abdullah Yüce** şarkıları ve Bayram Aracı türküleri eşliğinde rakı ve şarap içilen ünlü bir mekândı. Buraya bazen Dumlupınar karakolunun polisleri de gelirdi. Ankara Radyosu'nun keman üstadı Naci Tektel'in Ulus'ta açtığı Tektel Saz Salonu ve ona özenen Gazi Avşar'ın Rüzgarlı Sokak'taki Kazablanka Gazinosu, **fasıl**, **konsomasyon** ve kumar meraklılarının dadandığı mekânlardı. Dışkapı'da Abdullah Yüce'nin sahne aldığı Kel Kazım'ın Konak Pavyonu ve Bentderesi'ndeki **Hilmi Baba**'yı anmadan geçmek olmaz. **Posta Caddesi**'ndeki **Şükran**, şair **Mehmed Kemal**'in ortak olduğu **Kalem** ve Kızılay'daki **Tavukçu** başkent entelektüellerinin toplandıkları **içkili lokantalar**dı. Rıfat Ilgaz ve **Sabahattin Eyuboğlu** Ankara'da bulundukları dönemde buralarda Fethi Giray, **Fahir Aksoy**, Sabahattin Ali ve Suphi Taşhan gibi Ankaralı yazar ve şairlerle buluşur, içer ve saatlerce konuşurlardı.

Popüler kültür ve tarzlar: 60'lar ve 70'ler, tüm Türkiye'de 40'ların gazino kültürünün tarz ve müşteri değiştirerek geri dönüşününe sahne oldu. Taşralı zenginlere hitap eden bu yeni tarz gazinolarda alaturka müzik –ve sonraları **arabesk**– şarkıcıları revaçtaydı. 50'lerde Ulus-Dışkapı hattında yer alan **pavyon** ve barlar, 60'lardan itibaren gazino adı altında Maltepe ve Gazi Mustafa Kemal Bulvarı'na taşındı.



FİGAN KILIÇ

"Ankara'nın Beyoğlu'su" olarak tanımlanan Sakarya Caddesi'nde Büyük Ekspres Birahanesi



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

70'lerin sonu ve 80'lerden itibaren eğlence ve gece hayatının sürdüğü mekânlar da, dönemin sosyoekonomik dönüşümlerine bağlı olarak farklılaştı. Diskotek adı verilen, daha çok genç nüfusa hitap eden, danslı, müzikli ve içkili geniş mekânlar popülerleşti. Çankaya'da açılan ve üst gelir grubunun devam ettiği Apple, Oksijen gibi diskotekleri benzerleri takip etti. Bu dönemde, Maltepe'de ve Gençlik Parkı'nın içindeki gazinolar yine rağbet görüyordu. Ancak aralarındaki fark, konsomatrislerin varlığı nedeniyle ilkine sadece erkeklerin, ikincisine ise ailelerin gidiyor olmasıydı.

80'lerin bir başka popüler semti, *Ankara'nın Beyoğlusu* olarak anılan **Sakarya Caddesi** idi; bar ve pubları ile öğrenciler ve dar gelirliler için çekim merkeziydi. Günümüzde de çoğunlukla canlı müzik eşliğinde *fast food* türü yiyecekler, basit mezeler ve içki servisi yapılan bu mekânlardan en popüler olanları Adres, Majör, Nüans, Fikrim, Gölge, Kalem ve Yolcu'dur. Sakarya Caddesi'nde bunların yanında, yakınlarda yıkılan **Körfez** ve benzeri bir mekân olan **Göksu** gibi, bürokrat ve entelektüel kesime hitap eden, gündüzleri de içki içilip kaliteli yemekler yenebilecek lokantalar vardır.



Cemgiz Kahraman Koleksiyonu

1930'ların sonunda Ankara Gar Gazinosu'nda ziyafet

Düşük fiyatları ve sınırlı menüleriyle geniş müşteri kitlesine sahip olan Sakarya Caddesi'nin alternatifi, Küçükesat, Tunalı Hilmi, Cinnah ve Tunus caddelerindeki birahaneler, rock ve caz barlar, publar, içkili lokantalardır. Newcastle, Zodiac, Papsi, Kıtır, Getto ve Yer Fıstığı bunlar arasında ilk akla gelenlerdir. Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de merkezin yer değiştirmesi, konut alanlarının şehir dışına kayması sebebiyle, orta-üst ve üst sınıfın eğlence mekânları da şehir dışına kaymıştır. Ankara'da Çayyolu, Ümitköy, Konut Kent, Koru Kent gibi semtlerin nüfusunun giderek artması, buralarda yeni ve elit kesime hitap eden sosyalleşme tarzları ve mekânlarının ortaya çıkmasını beraberinde getirmiştir. Günümüzün en yeni ve popüler mekânı Çayyolu'nda açılan Park Caddesi'dir. Tunalı Hilmi'deki Kıtır'ın daha gösterişli bir şubesi, Taps, Quick China gibi dünya mutfaklarından örnekler sunan mekânlar, Mezzaluna gibi İstanbullu markalar bu caddede kendilerine yaşam alanı bulmuşlardır. FUNDA ŞENOL CANTEK



Ankara Gar Gazinosu **Ankara** tren garında yer alan, içkili **gazino**. Atatürk'ün isteğiyle, başkente gelen yabancı konukları ağırlamak amacıyla inşa edildi. Mimar Şekip Sabri Akalın'ın eseri olan ve 1937'de tamamlanan gazino binası saat kulesiyle dikkat çeker ve Ankara'nın ayakta kalan nadir tarihi yapılarındandır. 30'lu yıllarda, Gar'dan Ulus'a uzanan protokol yolunda, **Ankara Palas** ve TBMM ile birlikte yer alan üç önemli yapıdan biriydi. O yıllarda ulaşım trenle sağlandığından garın başkent için stratejik bir önemi vardı. Trenle Ankara'ya gelen resmi konuklar Ankara Palas'a yerleşir, akşamları yiyip içmek ve canlı müzik dinlemek için genelde Gar Gazinosu'nun yolunu tutarlardı.

1939 yılını milletvekili olarak Ankara'da geçiren **Yahya Kemal**'in cumartesi akşamlarının değişmez adresi Gar Gazinosu idi. Sabahattin Ali de

dostları ve ailesiyle gazinonun müdavimiydi. Gar Gazinosu'nun yanı başında çalımla yükselen Ankara Palas'tan farkı, daha *halk tipi* bir eğlence mekânı olması, protokole çok fazla önem verilmemesiydi. Yakışıklı ve zarif işletme müdürü ve şık garsonlarıyla hatırlanan gazinoya kravatsız girmek yasak olmasına rağmen burası, "hamallarla sanatçıların bir arada eğlendiği mekân" olarak bilinirdi.

Ankara manzarasının seyredildiği teraslı salonunun yanı sıra bahçesindeki kaskadlı havuzun etrafındaki masalarda buzlu rakılar eşliğinde yaz akşamlarının keyfi sürülürdü. Şehirde elektrik verilen yerler sınırlıyken, Gar Gazinosu'nda havayı serinletmek için klima kullanılırdı. Yabancı revüler, orkestralar eksik olmazdı. **Dario Moreno** bile bir süre sahne almış, Fransız şansonları ile Arjantin tangoları söylemişti. İlerleyen yıllarda Tuna Ötenel, Erol Pekcan ve Orhan Sezener caz orkestralarıyla müşterilere müzik ziyafetleri sundular. Son dönemlerinde, leziz mezelerle donanmış içki sofralarına **Zeki Müren** ve **Behiye Aksoy** alaturka şarkılarıyla eşlik etti. 60'lara kadar rağbet gören Gar Gazinosu Ankara'nın canlanan eğlence hayatına ayak uyduramadı. Bugün aynı yerde, yolcu getiren ve götüren trenlere nazır, mütevazı bir lokanta/kafe olarak hizmet vermeyi sürdürmektedir. FUNDA ŞENOL CANTEK

Ankara İçki Fabrikası (Ankara Bira Fabrikası) Atatürk'ün talimatıyla, Atatürk Orman Çiftliği arazisi içinde 1934 yılında **bira** fabrikası olarak açılan, uzun süre **rakı** şişelemesi yapan ve 2007 yılında **viski** fabrikası iken faaliyetine son verilen tesis.



Efes Pilsen Koleksiyonu

Ankara İçki Fabrikası'nın henüz Ankara Bira Fabrikası olduğu yıllardaki görünümü

Ekonomide yerlileşme çabalarının olanca yoğunluğu ile devam ettiği günlerde, büyük önderin talimatıyla 1933 yılında başlatılan fabrika inşaatı, bir yıl içinde tamamlanmıştı. 1,5 milyon litre kapasiteli tesiste, başlangıçta biranın yanında soda, gazoz ve buz üretimi de yapılıyordu. Fabrika 1937'de Atatürk'ün çiftliği ile birlikte hazineye bağlandı. 1938'de Devlet Ziraat İşletmeleri Kurumu'na, 1939'da **Tekel** Genel Müdürlüğü'ne devredildi. Bu yıllarda fabrika bahçesinin bira bahçesi olarak çok sevilen bir yer olduğu, hatta İstanbul'daki **Bomonti** Bira Bahçesi'nde bulunmayan siyah biranın burada ikram edildiği bilinmektedir. Biranın masalara 5-6 litrelik fıçılar ile getirildiğini de eklersek, dönemin fotoğrafı tamamlanmış olur.

Fabrika Tekel'e devredildikten sonra, içine 0,3 milyon litrelik **rakı** şişeleme ünitesi kuruldu. Önce Diyarbakır ve Gaziantep'ten, sonra İstanbul'dan sevk edilen yüksek dereceli rakı, burada dolum derecesine **söndürülerek** şişelenmekte ve bölgeye buradan dağıtılmaktaydı. Böylece İç Anadolu'ya rakı dağıtımının nakliye maliyeti düşürülmüş oluyordu. Zamanla şişeleme kapasitesi 7 milyon litreye çıkarılmıştı.

Ankara Bira Fabrikası'nda 1943 yılında 1,5 milyon litrelik kapasite ile **şarap** üretimi de başladı. *Çubuk* markası ile kalite ve sofra şarabı olarak gruplandırılan kırmızı, beyaz, sek, dömisek çeşitler üretilmekte idi. Ürgüp Şarap Fabrikası'nın geliştirilmesi ile şarap üretimi Ürgüp'e kaydırıldı.

1957 yılında işletmede **viski** imalatı için deneme çalışmalarına başlandı. Ankara Y.Z.E. Ziraat Fakültesi'nden Prof. Dr. Turgut Yazıcıoğlu'nun katkıları ile yürütülen çalışmalarda üretilen ve **meşe fıçı**larda eskitilmeye alınan viskiler ilk kez 1963 yılında şişelenerek piyasaya verildi. Yerli Ankara Viskisi önce *Ankara kedisi* sonra *Hitit güneşi* taşıyan etiketi ile, 2000'li yılların başına kadar yıllık yaklaşık 10 bin litrelik piyasa payını korudu.

Ankara Bira Fabrikası'nın soda ve gazoz üretimine 1940 yılında, buz üretimine 1972 yılında, bira üretimine 1994 yılında son verilmiştir. 1994 yılında fabrikanın adı, Ankara İçki Fabrikası olarak değiştirilmiş ve viski

üretiminde uzmanlaşması planlanmıştır. Fabrikanın eski binası bir restorasyon projesi ile korunarak, viski üretim ünitesi yenilenmiş ve proje 2001 yılında tamamlanmıştır. Bu çalışmada, fabrikanın kuruluşundan kalan **malt** binası olduğu gibi bırakılmıştı. Ahşap elekleri, masif bakır mayşe soğutma cihazı ile 1930'ların teknolojisini olanca güzelliği ile yansıtan ve bir müze niteliğinde olan malt tesisi, sonradan maalesef korunamamıştır. Gene fabrikanın bahçesinde bulunan ve yaşadığı zamanlar Atatürk'ün kullandığı bilinen toplantı salonunun da bugün akıbeti meçhuldür. Salonda Atatürk'ün kullandığı masa, ahşap koltuklar, çatal bıçak takımları gibi eşyalar saklanmakta idi. Tekel'in özelleştirilmesini müteakip, 2007 yılında Ankara İçki Fabrikası kapatılmış ve viski üretimine son verilmiştir. FÜGEN BASMACI

Ankara Palas Başkentin ilk modern oteli. Atatürk'ün özel isteğiyle 1928'de Ulus'ta, Meclis'in karşısına inşa edilen binasında hizmet vermeye başladı. Banyolu odaları, bilardo salonu, kütüphanesi, berberi ve Hachette Kitabevi'nin şubesiyle alışılmadık bir konaklama hizmeti sunuyordu. Meclis'in karşısında yer aldığı için, Ankara Palas'ın sadık müşterileri başta Atatürk olmak üzere dönemin bakanları, milletvekilleri, bürokratları, diplomatları ve entelektüelleriydi. O dönemde ülkede henüz böyle bir işletmeyi idare edebilecek görgü, beceri ve maddi güce sahip sermayedar bulunmadığına hükmedilerek, otel Fransızların idaresine bırakılmıştı. Aşçıbaşısı Fransız, garsonları Fransız, Alman, İsviçreli ve Rumdu. Mönüsünde gelişkin bir damak tadına hitap eden Fransız yemekleri bulunmaktaydı.



Başkentin başlıca simgelerinden Ankara Palas Oteli'nin efsanevî cephesi

Sonraları Vakıflar Umum Müdürlüğü tarafından işletilen otelin alt katındaki küçük **pavyon** ve **bar**, en az otelin kendisi kadar popülerdi. Burası müzik eşliğinde yemek yenilen, içki içilen, dans edilebilen ve varyete izlenebilen bir mekândı. Pavyonun daimi müşterilerinden biri **Doğan Nadi**'ydi. Durmaksızın içer ve Ahmet Muhip Dıranas, **Yahya Kemal** ve **Aka Gündüz**'ün de aralarında bulunduğu şair ve yazarları masasında ağırlardı. Avrupa'dan getirtilen orkestralar, şarkıcılar ve özellikle de başkentin ilk striptiz gösterisini yaparak sansasyon yaratan Fransız Colette, Ankara Palas pavyonunun unutulmazları arasındadır. Ellilerde yeni ve daha gösterişli otellerin, barların açılmasıyla popüleritesini yitiren otel, bir süre devlet konuk evi olarak kullanıldı. Günümüzde özelleştirilerek yeniden otele dönüştürüldü. FUNDA ŞENOL CANTEK

Ankara Rakısı 1920'lerin sonunda piyasaya çıkan rakı markası. Kırmızı kordonuyla tanınan Ankara Rakısı, birçok içki gibi **Bomonti** bira deposu tarafından dağıtılıyordu. İlanında şöyle denmişti: "Bir kere tecrübe ediniz. Çok memnun kalacaksınız. Her gazino ve her bakkalda bulunur."



Anlar, Hacı Hamdi (1874-1953) İstanbul yaşamına *alafranga* bir âdet olarak giren **gazino** olgusunun *alaturka* eğlence biçimine dönüşmesine öncülük etmiş işletmeci. İstanbul'a 1909'da göç eden Siirtli Hacı Hamdi Anlar, Taksim Meydanı'nda önce Camlı Köşk, sonra **Kristal Gazinosu**'nu vücuda getirdi. Kristal'de, Radyo dünyasının en tanınmış saz ve ses ustalarının içkili gazino kültürüne intibakını sağladı. 1948'de Ankara Radyosu ekolünün zirvesindeki Perihan Altındağ'ı transfer etmek onun için o kadar önemliydi ki, sanatçının şartını kabul ederek bir süreliğine Kristal'de içki servisini kaldırdı. 1953'te Hac'daki vefatından sonra, bayrağı büyük oğlu **Mahmut Anlar** devraldı. Yalnız oğulları değil, geleceğin *Gazinocular Kralı* **Fahrettin Aslan** da, komi olarak çalıştığı Kristal'de yetişti. VEFA ZAT





Kristal gazinosunda bir gece



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Anlar ailesinin bir zamanlar işlettiği Kristal Gazinosu'nun efsanevi kadrosu Bizim Yıldızlar dergisinin 21 Ocak 1951 tarihli 11. sayısında

Anlar, Mahmut (1904-1969) İstanbul eğlence hayatında 1950'lerden itibaren *Gazinocuların Piri* olarak ün yapan işletmeci. Gazinoculuk mesleğini uzun yıllar sürdüren Siirt kökenli Anlar ailesinin *veliaht prensi* idi. Mahmut Anlar daha beş yaşındayken ailesiyle birlikte Osmanlı payitahtlığının son yıllarını yaşayan İstanbul'a yerleşti. Babası **Hacı Hamdi Anlar**'ın yanında yöneticilik yaparak mesleğin bütün inceliklerini **Kristal Gazinosu** pratiğinde öğrenen Mahmut Anlar, 1930'ların sonunda genç bir *gazino patronu* olarak ortaya çıktı ve Maçka Parkı'nın yamacındaki **Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu**'nu açtı. Ancak mekân, 1950'li yıllardaki görkemli çıkışına kadar diğer açık hava eğlence yerleri **Tepebaşı Gazinosu** ve **Taksim Bahçesi**'nin gölgesinde kaldı. Kristal ve Küçük Çiftlik yoluna devam ederken Mahmut Anlar, 1945'te Tepebaşı'nda **Kazablanka Gazinosu**'nu açarak işi genişletti.

Anlar'ın asıl büyük adımı, İstanbul Radyosu'nda büyüleyici sesiyle ve ilk filmleriyle halkın dikkatini çeken *Sanat Güneşi* **Zeki Müren**'i kadrosuna katmasıydı. Müren ilk kez 1955'in mayıs ayında, kapasitesi iki katına çıkarılıp sahnesi genişletilen Küçük Çiftlik'te gazino sahnesine çıktı. Müren'in sahnelerdeki *kıyafet devrimi*ni görmeye gelenlerle dolup taşan mekân, o yaz İstanbul'un bir numaralı gazinosu haline geldi. Mahmut Anlar, yakaladığı ticari başarıyı kışlık gazinosu Kazablanka ile Küçük Çiftlik arasında organik bir ilişki kurarak sürdürdü. Kış gelince Küçük Çiftlik kapanıyor, sanatçı kadrosu Kazablanka'ya taşınıyordu. Mahmut Anlar, sonraları büyük oğlu Yüksel ile ortanca oğlu Celal'i işletmelerin başına getirdi. Üçüncü kuşak Anlar'lar, yola bir süre Sarayburnu Sahil Gazinosu ile de devam etti. Kazablanka, 60'ların sonunda müşteri profilinin değişmesi üzerine, gazinoculuğun yanında düğün, okul çayı, dernek ve parti toplantıları gibi etkinliklere yöneldi. Küçük Çiftlik de Osman Kavran'ın idaresinde kentin en canlı lunaparkına dönüştü. VEFA ZAT

ant Rakı tiryakileri arasında içkiye tövbe eden, bir daha meyhanenin kapısından girmemek üzere *ant içen*, ama sonradan fikir değiştiren çoktur. **Ankara**'daki ünlü **Kürdün Meyhanesi**'nde geçen *ant içme* hikâyelerden

biri de İstanbullu paşazade Ali Nizami Bey ile ilgilidir. "İçin çocuklar için, bu dünyaya bir daha geleceğimiz yok, insan ânını yaşamalı, anlaşıldı mı efendim, için" diyerek çevresine ikramda bulunan Ali Nizami Bey, borç dağıtmasıyla ünlü, bonkör bir adamdır. Ancak bir gece kendisinden borç istenmesine sinirlenir, "Zaten kaç kez şu meyhaneye gelmeyeyim diye ant içmiştim" der. Yan masadan kulak misafiri olan **Orhan Veli**, ortamı neşelendirmek için araya girer ve Bakî'nin bir beytini okur:

Bakî mey içmemeye ant içti demişler

Deli mi ki o mey dururken içe andı.

Ali Nizami Bey'in siniri geçer, şair olmak isteyip de neden olamadığının hikâyesini anlatmaya başlar.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

ant töreni **Eski Türkler**de ant törenlerinde içki kullanılır. Ant her halkta kutsal bir nesne üzerine yapılır. İÖ 40 yılında Hun Hanı Ho-han-şa, Çin'e yaptığı bir akın sonrasında antlaşma yaptığında, bir dağın tepesinde ak bir at keser. Atın kanına şarap karıştırarak dostluk antlaşması yapar. Heredot, İskit Türklerinden söz ederken, şöyle bir açıklama getirir: "Antlaşma yapacakları zaman, büyük bir çömleğe şarap boşaltırlar. Bıçakla kendilerini yaralayarak kanlarını şaraba akıtırlar. Daha sonra bu kanlı şaraba kılıçlarını, ok uçlarını batırırlar. Bundan sonra dua ederler, ya da böyle zamanda söylenmesi gereken alışılmış sözleri söylerler. En sonunda da bu kanlı şarabı içerler."

Demirin Eski Türklerce kutsal sayıldığı bilinir. Demirden yapılan kılıç üzerine yemin etmek de bütün Türklerde genel bir töredir. 922 yılında İslamı seçen Bulgar Türkleri hanı Almuş, halifeyi anarak, İskit ve Hun törelerinde *sucu* adı verilen **bal şarabı** kadehiyle ant içer. İbni Fadlan, böyle bir ant törenine karşı çıkar. Bunun üzerine bal şarabının henüz olgunlaşmadığını söylerler. FUAT BOZKURT



ŞAHAN NUHOĞLU

Antakya Dini bakımdan kozmopolit yapıdaki Antakya'nın sosyal yaşamına hoşgörü hâkimdir. Rakı istenirse her akşam, aile içinde ama ölçülü içilir; daha çok yemek sonrası yeğlenir. Bununla birlikte yemekte başlanıp yemek sonrası devam etmesi de yine ailenin seçimidir. Lokantada içilmesi için genellikle "her gün değişen birliktelik" denir, ama her akşam birlikte içen ekipler de vardır. Ayrıca yöreye özgü rakı ritüeli **kuş ötümü**nü anmak gerekir.

Gerçek bir lezzetçi olan Antakyalı sofrada rakı keyfine mezeyle başlar, meyve ya da künefeyle son verir. Ama yemek sonrası kadehinin yanında mutlaka meyve tabağı bulundurur. Sert, adeta elma gibi hurma, ayrıca tanelenmiş nar özellikle istedikleridir. Kimi kez de kadehin 1/6'sını, görüntüsü için nar taneleriyle doldurur. Kimileri de Suriyelilerin **incir rakısı**na yaptıkları gibi kadehlerine nane ve maydanoz yaprağı atar ki, **boğma rakı**nın, diğer adıyla *çekme*nin ağır kokusunu alsın. Daha çok güney kesimde olmak üzere, boğma rakı için Harbiye'nin suyu önerilmektedir; çünkü kireçsizdir. Ayrıca yörede **karpuzda rakı** geleneği vardır; buna da *boğma rakı* adını verirler. AYŞE NİLHAN ARAS

Kaynak kişi: Feridun Bahadırlı 1959, Antakya merkez

antifiriz İçki, alkollü içki; konyak (kanyak).

anzarot Argoda rakı.

apeki Argoda rakı.

aperitif İştah açmak için yemekten önce içilen alkollü içki; *iştah açıcı* yemek ve içkilerin genel adı.

aporak **Rakı** üretiminde, **suma**nın veya **etil alkol**le karıştırılmış sumanın **anason** tohumu ile **aromalandırılma**sı amacıyla yapılan **imbik distilasyon**undaki akışta baş, son ve orta ürünün ayrılması aşamasında, baş-son ürünün bir sonraki imbik yüklemesinde kullanılacak olan kısmı.

Apukurya (Apokries, Apekriye) İstanbullu Rumlar arasında, şubat ayında 40 günlük büyük oruca girmeden önce düzenlenen ve özellikle son günü karnavala dönüşen üç haftalık eğlence; etkesimi. 1940'larda İstanbul'da tamamen yasaklanan Apukurya, tarihsel olarak **Dionysos** şenliklerinin bir uzantısıdır. Eğlencelerin son günü pazartesiye denk gelir, *Kathari Deftera* (Temiz Pazartesi) adı verilen bu günde Tatavla'da (Kurtuluş) panayır düzenlenir, içkinin musluk suyu gibi aktığı, müzikli, danslı bir Pera (**Beyoğlu**) gecesi yaşanırdı. Ertesi gün sanki hiçbir şey olmamış gibi, bahara, Paskalya'ya kadar sürecek perhiz başlardı. Apukurya gecelerinde garip maskeler ve makyajlarla maskara kılığına girildiği için halk diline yerleşen *apukurya maskarası*, *apukurya maskarasına dönmek* deyimleri yıllarca kullanılmıştır.

Proodos gazetesi 2 Mart 1910'da şunları yazıyordu: "Her yıl Tatavla'nın açık alanında oraya buraya dağılmış kır kahveleri, salıncaklar, tartılar, atış yerleri, **Karagöz**ler ile bir panayır düzenleniyor. Tatavlalılar evlerini çiçeklerle süslüyor, pencerelerden sarkan kadınlar ve çocuklar maskaraların alayını seyrederek eğleniyorlar."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Samatya'dan, Makriköy'den (**Bakırköy**), **Fener**'den, **Balat**'tan gelen maskaralar, mandolinler, gitarlar ve şarkılar eşliğinde köprüyü geçer, Pera'dan Yenişehir'e iner, Akarca yokuşundan Tatavla'ya varırlardı. Kimi maskaralar Yunan eşkıyası kıyafetine bürünür, kimisi aynı tarihe denk gelen Venedik karnavalındaki gibi giyinip kuşanır, kimisi Anadolulu hamalların (heyamolacılar) urbalarını sırtlarına geçirip bereketi temsil eden dev bir yumurta taşırdı. Tören alayına Rum, Ermeni ve Leh genelev kadınları da katılırdı. Sabaha kadar yüzlerce binlerce sarhoş maskara sokakları, meyhaneleri, gazinoları arşınlardı.

O gece Konkordiya (İstiklal Caddesinde bugünkü St. Antuan Katolik Kilisesi'nin yeri), Odeon (Yeşilçam Sokağı girişi) gibi tiyatrolar salondan koltukları atarlar, kocaman alanları dans pistine çevirirlerdi. Konkordiya, **Pera Palas** gibi yerler kibarlar takımını ağırlarken, ipini koparan Odeon'a doluşurdu. Balo öncesi mümkünse Yani'de, İsponik'te, guguklu saatli **Anadolu Birahanesi**'nde, Bartoli'de veya Domuz sokağındaki Faskolo'da yiyip içmek âdettendi. Odeon Tiyatrosu'nun büyük salonundakiler polka, mazurka, kadril gibi Avrupai danslarla, baloz, rumeliotikos ve kasap havalarıyla tepinirdi. Ulunay şöyle anlatıyordu: "Odeon'un ufak salonlarında bir saz takımı bulunur, mermer masalar **Umurca**, **Zarakosta** rakıları, envai **mastika**lar, **Bomonti**, Spaten biraları, çeşitli mezelerle donanır, İstanbul'un tanınmış kabadayıları, yanlarında maskeli dostlarıyla otururlar, saz kıvrak bir iki telli çalar, masadaki kadınlardan biri kalkar, etrafı coşturur, *Aşağıdan yavrum aşağıdan* naraları içinde saza doğru nal gibi gümüş mecidiyeler uçardı".



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Apukurya karnavalına katılan maskaralar

Dışarıda karın lapa lapa yağdığı bir gece, **Ahmet Rasim**'in Odeon izlenimleri şöyleydi: "Cidden seyre değer bir manzara!.. Raks, açılıp kapandıkça, ayrılıp birleştikçe bulunduğumuz sahada bir şeyler daralıp genişliyor, mızıka bütün dırıltıların, bağırtıların fevkinde işitiliyor, fakat ağır, boğucu bir hava beni terletiyordu. Çamurlu ayakkabılarının getirdiği pislik, konfetilerin kaldırdığı tozlar, türlü türlü duman verici maddelerin çıkardıkları tavana doğru oldukça kesif bulutlar meydana getirmişti."

Sermet Muhtar Alus'a göre Odeon'daki Apukurya gecesi **Galata meyhaneleri**nden farksızdı, "ilk farkına varılan şey, rakı, balık kızartması, midye tavası, pudra, lavanta, nefes, ter, ayak kokularından mürekkep bir karışımın genizi yakması" idi. Derken, Marika'nın, Hasköylü Rebeka'nın, yüz okkalık vücuduyla bir dikişte kadehindeki rakıyı bitiren Sürpik Hanım'ın dansları. "Buna can mı dayanır? Artık bahşiş serpilmez, her taraftan sanki yağmur misali yağar."

Sonunda gidecek sazlı meyhane ve gazino kalmayınca, sabah kesenin dibindeki son parayla işkembeciye teslim olunurdu. On iki saat içkiyle harap olan midenin iki kâse işkembe çorbasıyla tamir edildiği ümidiyle herkes evine döner, bir gecelik eğlenceden iki aylık konuşma mevzuu çıkardı.



MÜNİF FEHİM

Sula Bozis İstanbul Lezzeti / Ahmet Rasim Fuhş-i Atik: Dünkü İstanbul'da Hovardalık / Sermet Muhtar Alus Masal Olanlar / Cemal Ünlü "Balıkçılar", Roll, Temmuz 2008 / Refi' Cevad Ulunay "Apukurya", Milliyet, 3 Mart 1957 / Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

ara çayı Rakı arasında içilen çay. Karadenizli rakıcılar, sofrada rakıya ara verip birer bardak tavşankanı çay yudumlar, işin keyfini öyle çıkartır. Ara çayı Anadolu'nun öteki yörelerinde de yaygındır. Gerek **çeşme başı içkileri**nde, gerekse **sıra geceleri**nde ayılmak için rakıya ara verilip çay içilir.

ara kahvesi Rakıya ara verilip içilen kahve. Üstat **Ahmet Rasim** bazen rakıyı kesip bir *ara kahvesi* alır, sonra kaldığı yerden devam ederdi.

ara sıcak Rakı sofrasının vazgeçilmez yiyeceklerinden sıcak **meze**lere **içkili lokanta** işletenlerce verilen, yeme içme kültürümüze yakın zamanlarda girmiş bir terim. Sıcak mezenin kısaltması olarak kullanılan *sıcak* sözcüğünün başına getirilen *ara* sözcüğü söz konusu yiyeceklerin sofradaki yeri, sırası konusunda farklı yorumlara yol açar. Geleneksel anlayışa göre rakı sofrasında sadece meze yenir, sıcak mezeler bir süre sonra masaya gelerek farklı tat ve kokularıyla o ana kadar rakı ve mezelerin soğuk tadına alışan damak ve mideleri rahatlatır, sofraya çeşitlilik ve zenginlik katar. Örneğin muska böreği, **sigara böreği**, patates tava, yaprak ciğer, **kâğıtta pastırma** vb.

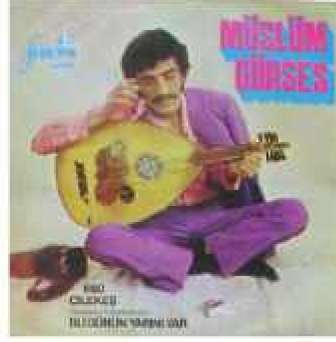
Sıcak mezeler eski meyhane geleneğimizde, meyhane ustasının [**mastori**] kendince uygun gördüğü bir zamanda ve miktarda, müşterilere sormadan, sipariş almadan hazırlatıp masalara (daha eskiden yer sofralarına) aynı anda dağıttığı, miktarı sınırlı (tadımlık), kimsenin biraz daha isteyemeyeceği yiyecekler olarak yer alırdı. Sebzeleri, eti, tavuğu, balığı, deniz ürünlerini saklama imkânlarının kısıtlı, hatta hiç olmadığı devirlerde, sıcak meze çeşitleri mevsime ve güne bağlı tedarik koşullarına göre değişirdi. Sıcak olarak servis edilecek mezelerin pişirildiği mangal, maltız gibi ısı kaynaklarını kullanma güçlükleri de günümüzdeki gibi müşteri her istediği anda sıcak meze pişirmeye zaten izin vermiyordu.

Günümüzde *ara sıcaklar* geleneksel Türk misafirperverliğinin gereklerini aksatmadan evlerinde konuk ağırlayanlar için mezeler (zeytinyağlılar) ile ana yemek *arasında* yer alırlar. Bunun dışında ara sıcaklar, eski meyhanelerin modern şekli sayılan *fish restoran*larda (!) müşterinin, ana yemek olarak balıktan önce ya da balık yerine yemesi arzu edilen (tercihen **kalamar**, **karides** gibi **deniz ürünleri**) sıcak mezeler olarak kabul edilmektedir. İLHAN EKSEN

arabesk Bileşiminde değişen oranlarda **Türk sanat müziği**, Türk halk müziği, Arap, Hint, batı pop ve klasik müziği unsurlarına rastlanan, ortaya çıktığı 60'lı yıllardan itibaren bir sosyal fenomen olarak algılanan müzik tarzı.

Türk sanat müziğinin Osmanlı'dan günümüze uzanan tarihi, şarkıyı meyhane masasından çıkarıp konservatuvara, radyo korosuna, konser salonuna götürme mücadelesine tanıklık etti. Oysa arabesk daha doğar doğmaz, Türk sanat müziğine mal olmuş işret kültürünü kendi nüfusuna geçirdi, rakının ve şarabın doğal müttefiki oldu, ikametgâh adresi olarak minibüsler ve gecekondular kadar meyhaneleri de gösterdi. **Orhan Gencebay**'ın ilk 45'liklerinden biri, Cengiz Çerezcioğlu'nun güftesiyle, bir gönül hikâyesi fonunda, dini temalarla dinen yasak olan içki alışkanlığını serbestçe yan yana getiriyordu:









Bir gün içki dolu vücudum

Musalla taşına konursa

Sen bilirsin meyhaneci onu nasıl sevdiğimi

Namazım kılınır da

Merhumu nasıl bilirsiniz diye sorulursa

Tek suçu aşka inanmaktı

İyi biliriz dersin değil mi?

Sonraki yıllarda da arabesk güftelerinin vokabüleri üç aşağı beş yukarı aynı kaldı: İmkânsız aşk, yoksulluk, içki, kader, Allah'a yakarış biçiminde sisteme isyan... Bu şarkılardaki kadehler birer keyif nesnesi değildi; bazen arkadaşlarla bazen de yapayalnız gidilen meyhaneler bir sığınak, içkiyse bir teselliydi:

Yolum düşer meyhaneler üstüne

İçtikçe aklıma sevgilim gelir

Bu sözleri yazan güfteci Ali Tekintüre'nin yolu meyhanelere düşecektir. Çünkü:

İçiyorsam sebebi var

Yarınımdan ümit mi var?

Hakkı Bulut ise şöyle seslenir:

Ben tövbemi geri aldım

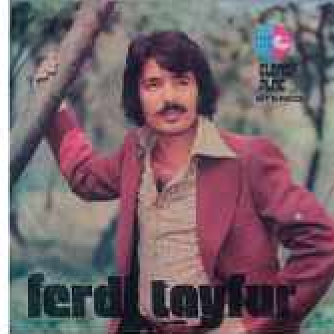
Tanrım sen bağışla beni

Vefasız bir kuluna kandım

Zehir etti gençliğimi

Nasıl içmeyim?









Melike Demirağ'ın söylediği *Ne Olmuş Sana*, arabesk güftelerine sol cenahtan dostane bir tepkiydi: *Dostlarımız var kuytu köşelerde derdine içen, ezilmişliğine yanan, acıyan kendine ve kötü kaderine. Oysa bilselerdi, bir bilselerdi her şeyi yaratanın, elleri olduğunu. Herhal daha mutlu, daha aydınlık olurdu dünya. Yine de olacak, yine de olacak ya.*



Arabesk furyasının kökü, 1930'lu ve 40'lı yıllarda, II. Dünya Savaşı koşullarında Avrupa'dan film ithalinin durması sonucunda sinema salonlarının imdadına yetişen Mısır filmlerinde aranabilir. Cumhuriyet'in kültürel milliyetçilik ideolojisi doğrultusunda tamamen yüzüstü bırakılan, devlet radyosunda bir süre yasaklanan Türk sanat müziği, bu filmler sayesinde bir rönesans yaşadı. Diyaloglar Türkçeleştirilirken filmdeki şarkılar da adapte edildi, Sadettin Kaynak gibi isimler Arap şarkılarından yola çıkarak bazen direkt etkilenmeyle, bazen sıfırdan yeni bir kompozisyonla Türk sanat müziği repertuarına farklı bir katkı sundu. Bu önemli katkı bugün neredeyse görünmez kılınmıştır, örneğin hem radyoda hem meyhanelerde yıllar yılı söylenen *Enginde yavaş yavaş* şarkısının bir Mısır filmi için yazıldığı unutulmuş gibidir.

Osmanlı musiki mirası Mısır ve Lübnan'da, senfoni orkestrası, piyano ve ritm elemanları gibi batılı müdahalelerle Türkiye'dekinden çok daha erken dönemde tanışmıştı. 60'lı yıllarda Suat Sayın, İsmet Nedim gibi Türk sanat müziği bestecilerinin yeni form arayışları bu izleri taşıyordu. Orhan Gencebay ise küçük kayıt stüdyolarına büyük orkestrayı ve elektrikli pop enstrümanlarını sığdırarak arabesk çağını başlatan kişi oldu. Bu ses, yalnız İstanbul varoşlarında değil, kabuk değiştiren Anadolu'da da karşılığını

buldu. Plaklar ve korsan kasetlerden yurdun dört bir yanında evlere, meyhanelere, birahanelere, çay bahçelerine efkârlı şarkılar yağıyordu.

Arabeskin 70'li yıllardaki yükselişi, tıpkı 40'larda yaşananlara benzer biçimde, filmlere çok şey borçludur. Arabesk hem müzikal form hem de şarkı sözlerinin içeriği itibariyle TRT'nin kapısından içeri giremeyince soluğu sinema salonlarında aldı. 1974'ten itibaren televizyonun yaygınlaşmasıyla halk gazinolardan ve sinemalardan elini ayağını çekince, arabesk sanatçılarının başrol oynadığı, meyhane sahneleriyle dolu müzikli filmler, seks ve komedi filmleriyle birlikte **Yeşilçam**'ın direnme zeminini oluşturdu. *Batsın Bu Dünya* dahil, bugün çok sevilen Gencebay şarkılarının çoğu senaryoların ilhamıyla yazıldı.

Gencebay, **Ferdi Tayfur**, Hakkı Bulut gibi yaratıcı şarkı yazarlarıyla, **Müslüm Gürses**, **İbrahim Tatlıses**, Küçük Emrah, Mine Koşan gibi yorumcularıyla, Biricik, Esengül, Bergen gibi trajik kahramanlarıyla arabesk, toplumun elit kesimleriyle arasındaki mesafeyi yıllar içinde kapattı. 80'li yıllarda **Sezen Aksu**'yla pop şarkılarının, **Ahmet Kaya**'yla protest müziğin içinde mevzilendi, 90'larda Duman'la rock'a sıçradı. Üstelik bu toplumsal uzlaşmada, arabeskin kendinden fazla bir ödün vermesi gerekmedi. Zaten onu ehlileştirme çabalarından pek sonuç alınmadığı malumdu: Hakkı Bulut'a, bir hükümet projesi hüviyetinde yeniden aranje ettirilerek, *acısız arabesk* başlığı altında 1989'da TRT'den halka sunulan *Seven Kıskanır* şarkısı yeterince rağbet görmedi. Acısız arabesk, herhalde aynı zamanda *rakısız arabesk* anlamına geliyordu ve gereken cevabı yine Hakkı Bulut bir başka şarkısında çoktan vermişti: *Nasıl içmeyim?* DERYA BENGİ

araga Orta Asya coğrafyasında **kımız**ın **distilasyon**undan elde edilen **alkollü içki**. **Eski Türkler**'in şaman kültüründe içkinin önemli bir yeri olduğu ve distilasyon işleminin gerçekleştirilmesini sağlayan **imbik** mekanizmasını olasılıkla Çinlilerden öğrenip eski çağlardan beri kullandığı bilinir. Araga, alkol konusunda en önemli başvuru kaynaklarından biri olan *Larousse des Alcools* ansiklopedisinde **arika** olarak geçer. *Encyclopedia Britannica* ise arikanın geçmişinin MÖ 8. yüzyıla kadar dayandığını yazar.

arak Arapçada *ter* anlamına gelen, **distilasyon** işlemindeki ürün akışını *terleme*ye ve imbikten ağır ağır akan ürünün *ter damlası*na

benzetilmesinden dolayı, dilsel, yöresel ve kültürel farklılıklar gösterse de, tarih boyunca Doğu Hindistan'dan Ortadoğu ve Kuzey Afrika'ya, Orta Asya'dan Doğu Avrupa'ya uzanan geniş coğrafyada **imbik** yardımıyla üretilen çeşitli **distile alkollü içkiler**e verilen ad. *Arak* sözcüğünün **rakı** sözcüğünün kökeni olduğuna dair güçlü bir uzlaşma vardır. 17. yüzyılda **İzmir**'i ziyaret eden ünlü Fransız doğubilimci Antoine Galland'ın, bugün rakı üretiminde yaygınlıkla kullanıldığı gibi, **kuru üzüm**den üretilen *arak* [Türkçe metinde *rakı*] içkisinin halk arasında yaygınlıkla tüketildiğini ve günümüzün rakı kültürüne benzer bir *içki kültürü* yarattığını saptaması, rakının araktan geldiğine ilişkin tezi destekleyen önemli bir kanıttır. [*bkz.* **miso**] Aynı yüzyılda Anadolu'yu ziyaret eden birçok gezginin üzümden üretilen sert bir içki olan *arak* hakkında kayıtları bulunur. [*bkz.* **Limni'de rakı**] Sözcük bu metinlerin orijinallerinin de açıkça gösterdiği gibi, Batı dillerine *arak* veya *arack* olarak girmiştir. Örneğin, ünlü Fransızca sözlüğü *Robert*, erken edisyonlarından itibaren sözcüğü *arak* veya *arack* olarak verip kökeninin Arapça olduğunu belirtir, ama bu içkinin Arap coğrafyasındaki yorumunun etkisiyle hurmadan yapıldığını söyler.

Öte yandan, *rakı* sözcüğünün Osmanlı toplumunda yaygın biçimde kullanılmaya başlandığı 19. yüzyıldan önce yazılan metinlerin çoğunda *arak* sözcüğünün kullanıldığı bilinmesine karşın, Latin alfabesine geçilen Cumhuriyet döneminde, bu metinlerden günümüz Türkçesine yapılan çevirilerde genellikle *arak* yerine *rakı* sözcüğü kullanılmıştır. Rakının 16. yüzyılda, hatta daha öncelerinde var olduğuna ilişkin bir yanılsama yaratan bu kavram kargaşası, aynı zamanda iki ad arasındaki *özdeşlik* ilişkisini de belgeler. Nitekim Mehmet Zeki Pakalın *arak* sözcüğünü tanımlarken *rakı* sözcüğünden yararlanır: "Üzüm ve bazı meyvalardan çekilip üretilen rakıya verilen ad." Benzer biçimde, Robert sözlüğünde anılan arak türü Anadolu'da halk arasında **hurma rakısı** olarak adlandırılır.



Tarihte bu iki sözcüğün bir arada kullanıldığı *erken* örnekler vardır. Sözgelimi, 17. yüzyılda kaleme aldığı ünlü *Seyahatname*'de İstanbul'daki **arakçıyan esnafı**ndan söz eden **Evliya Çelebi**, devrin arak türlerini aktarırken bizzat *rakı* sözcüğünü de kullanır. *Rakı* sözcüğünün Türk şiirine ilk defa **Yahya Kemal**'in *Yol Düşüncesi* şiiriyle girdiğine ilişkin iddiaya karşı çıkan ünlü edebiyat tarihçisi Abdülbaki Gölpınarlı, Fuzuli divanında geçen *arakı/rakı* sözcüğünü kanıt göstererek bizleri 16. yüzyıla götürür: *Yürütmeniz arakı meclis içre bâde ile*. Bütün bunlar *arak* ile *rakı* arasındaki dilsel, kültürel ve tarihsel bağların hayli güçlü olduğunu ortaya koyar. Eski rakıcılara **araknuş** denmesi bu yüzdendir.

Eskiden Osmanlı coğrafyası içinde yer alan Irak'ın Kerkük şehrinde üzüm **suma**sı ve **anason** aromasıyla üretilen distile alkollü içkiye *rakı* yerine *arak* denmesi kavramlar arasındaki akrabalığı gösteren bir başka örnektir. Ayrıca Arapçada *terleten* anlamına gelen *araki* sözcüğünün, **alkol derecesi** düşük olan bira, şarap gibi **fermente alkollü içkiler** ile kıyaslandığında oldukça sert olan *arak* içkisine *içeni terleten* anlamı kazandığı da not düşülmelidir. Bunun *araki-raki-rakı* şeklinde bir dönüşüme uğradığı düşünülebilir.

Orta Asya'da yaşayan **Eski Türkler**'in kutsal içkisi **kımız**ın damıtılmasından elde edilen **araga** günümüzde de yaygınlıkla tüketilir. Bu içki alkol konusunda en önemli başvuru kaynaklarından biri olan *Larousse des Alcols* ansiklopedisinde **arika** olarak geçer. Araga ve arika sözcüklerinin arak ile yakınlığı dikkat çekicidir. Bazı araştırmacılar bu benzerliği uygarlıklar arasındaki kültürel alışverişin çok eski zamanlara dayanan bir kanıtı olarak gösterir. Öte yandan, Hindistan'da genel olarak

likörler, özel olarak *pirinç brendisi* için kullanılan *arack* veya *rack* adları vardır. İngilizler *arack* sözcüğünü kakao ağacının çentiklenmesi ile çıkarılan *Toddy* adlı bitkisel şekerin distilasyonundan elde edilen içki için kullanır. Macarlar ise armut ve erikten elde edilen rakı benzeri içkiyi *rak* olarak adlandırmıştır.



Lübnan'da üretilen Arak Al - Berdawni etiketi

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, Cilt:I / Antoine Galland İzmir Gezisi: Antoine Galland'ın Bir Elyazması / Manuel Serrano y Sanz Türkiye'nin Dört Yılı (1552-1556) / Beşir Ayvazoğlu Yahya Kemal: Eve Dönen Adam, Ansiklopedik Biyografi / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası

arak resmi Osmanlı döneminde rakı satışlarından alınan vergi.

arakçıyan esnafı **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde İstanbul'da **arak** üreten ve satan esnaf grubu. Ünlü seyyahın *arakçıyan esnafı*ndan kastının, bildiğimiz rakının atasını üretenler olması gerektiğini düşünüyoruz. Evliya Çelebi şu bilgileri veriyor: "Esnâf-ı arakcıyân: Dükkân: 100, neferât: 300. Her cins meyvadan gülsuyu gibi âlâ rakı çekilebilir amma gülefsen ve horilka rakısı hepsinden daha kattâldir. [*öldürücüdür*] Bunun dahi sarhoşluğu haramdır amma katresi [*damlası*] haram değildir."

Bu sözlerden Evliya Çelebi'nin yaşadığı 17. yüzyılın ilk yarısında, İstanbul'da rakı satan 100 dükkân ve bu dükkânlarda çalışan 300 kişi olduğunu anlıyoruz. Evliya Çelebi, kendi metninde de rakı kelimesini kullandığından, söz ettiği esnafın *rakıcı* olduğu daha iyi anlaşılıyor. Ama övmek için mi yermek için mi *öldürücü* dediğini tam çıkartamadığımız *gülefsen* ve *horilka* rakılarının ne olduğunu bilmiyoruz. Gene de bir tesellimiz var; sevimli Çelebi'miz rakının sarhoşluğunun günah olduğunu söylüyor, ama ekliyor "bir damlası haram değildir." Şarap için "bir damlası dahi haramdır" ve şarap meyhanecileri için *esnâf-ı mel'unân* dediğini düşünürsek, bu sözleri rakıseverler olarak Çelebi'mizin bize bir iltiması olarak yorumlayabiliriz. EROL ÜYEPAZARCI

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, Cilt:I

araknuş (arak-nûş) Eski tabirle rakıcı.

Arap şerbeti Osmanlı Türklerinin bolca içtiği hafif alkollü bir üzüm içkisi. Şarap olarak kabul edilmediği için haram sayılmazdı. Kanuni döneminde Avusturya elçiliği yapan Ogier Chiselin de Busbecq, 1555'te yazdığı bir mektupta Arap şerbetinin tarifini verir: "Üzüm sıkılır, suyu fıçıya

doldurulur. Biraz sıcak su ilave ederek iyice karıştırılır. Üstü dikkatlice örtülüp iki gün dinlenmeye bırakılır. Ekşime yavaşsa biraz şarap tortusu ilave edilir. Başlangıçta tadı yavan gelir. Ama daha sonra ekşi bir lezzet alır ki, biraz tatlı bir şeyle karıştırılınca pek hoş olur. Şaraptan fazla tesir eder. İstanbul'da bol bulunan **kar**la soğutulunca birkaç gün süreyle içilebilir."

Ogier Chiselin de Busbecq Türkiye'yi Böyle Gördüm

Arap Yorgi 20. yüzyılın başlarında, İstanbul Tophane'de Şerbetçi Sokağı'nda bulunan baloz. Kapıdan girdin mi tezgâh niyetine taştan bir set vardı, ardında Arap Yorgi dururdu. Ortada büyük gaz lambası, çevresinde mermer masalar bulunurdu. Mezesiz rakının şişesi çeyrek, kadehi kırk paraydı. Meze işportacılardan alınırdı. Bir lavta, bir klarnet, bir zilli maşadan oluşan Çingene Sadıkoğlu takımı burada çalardı. Etrafta üç-beş kadın olurdu. Müşterileri mavnacılar, hamallar, at sürücüleri, daha çok ayak takımıydı. Her gece kavga çıkardı.

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe

ardıç aromalı içkiler Tarımsal kökenli **etil alkol**ün başta ardıç tohumu *(juniperus communis)* olmak üzere kişniş, zencefil, tarçın, melek otu, portakal kabuğu gibi bazı aromatik bitkiler, bitki kısımları veya bunlardan elde edilen ekstraktlar ile aromalandırılması suretiyle elde edilen **distile alkollü içkiler**.

Bu içkilerin üretiminde doğal veya doğala özdeş aromalar da kullanılabilir. Bu gruba dahil olan *cin*de ardıç tadının baskın olması gerekirken, aynı grupta yer alan *Genievre, Jenever, Genever, Peket* adlı içkilerde ardıç tadının önde hissedilmesi gerekmez. *Distile Cin* tarımsal etil alkolün, geleneksel imbiklerde ardıç tohumu ve diğer aromatik bitkilerin ilavesiyle ikinci kere distile edilmek suretiyle aromalandırılması yöntemi ile elde edilir. *London Gin* de bir distile cin çeşididir. Cin, genellikle %40-%50 **alkol derecesi**nde şişelenir. İdeal içim sıcaklığı 10-12°C kabul edilir.

Bu içkinin, ilk kez 17. yüzyıl başında Hollanda'da böbrek rahatsızlıkları, romatizma ve gut hastalığı gibi alanlarda kullanılan bir ilaç olarak yapılmaya başlandığı bilinmektedir. O dönem Hollanda'da distile içki sevilirken, İngilizler daha ziyade bira içicisidir. Ancak, savaş nedeniyle

Hollanda'ya gelen İngiliz taburları, burada *Dutch Courage* (Felemenk cesareti) adını verdikleri bu distile içkiyi keşfedip dönüşte ülkelerine götürürler ve cin İngiltere'yi fethetmeye başlar. 1688'de distile alkollü içkilerin sadece İngiliz tahılından yapılmasını öngören bir yasanın yürürlüğe girmesi ile cin içme alışkanlığı neredeyse bir yurtseverlik anlayışı olarak algılanmaya başlar. Bu yıllarda bazı işyerlerinde işçi ücretlerinin bir kısmının cin olarak ödendiği; 1743'de 6 milyon nüfuslu İngiltere'de 70 milyon litre cin içildiği bilinmektedir. Tabii aynı yıl İngiltere'de alkollü içki üretimini lisanslandıran ve daha sıkı gözetim altına alan yeni bir kanun da yayımlanmıştır. Bu geçmiş, cin denince aklımıza neden İngiltere'nin geldiğini açıklamaktadır



*Cin-tonik*in nereden geldiğini anlamak için de, tropik İngiliz kolonilerindeki günlük yaşama bakmak gerekir. Malaryaya karşı tek etkin ilaç olan kininin acılığını bastırmak için, yanında cin kullanılmaktadır. Cin ile kinin tadının birlikteliği, bugün de içinde oldukça az kinin içeren tonikler ile devam etmektedir. Tabii üzerine zarif bir yeşil Bodrum mandalinası dilimi eklemenin patenti bize aittir. Bir başka cin klasiği ise, vermut ile hazırlanan bir kokteyl çeşidi olan *Martini*'dir; yeşil zeytini **Ayvalık**'tan.

Öte yandan, Hollanda, Belçika ve Kuzey Fransa'da üretilen ardıç aromalı içkiler, *Genievre*, *Jenever*, *Genever*, *Peket* isimleri ile bilinmekte olup, günlük dilde bunlara *Hollanda Cin*'i de denmektedir. Eski tip Hollanda Cin'i tahıl distilatından daha geleneksel yöntemle üretilen ve daha dolgun tatlı; yeni tipi ise, iyice saflaştırılmış tarımsal kökenli etil alkolden üretilen ve oldukça hafif tadım özelliklerine sahiptir. FÜGEN BASMACI

ardıç rakısı Eskiden ardıç tohumundan üretilen, ama zaman içinde unutulan bir **arak** çeşidi. Üretimi konusunda herhangi bir bilgi yoktur. Ayrıca cine halk arasında *ardıç rakısı* denir, ama bu tanım benzetmeden ibarettir.

arif Bilen, anlayan. Rakı meclisinde terbiyesi ve bilgisiyle herkesten saygı gören kişi.

arife sefası **Ramazan** boyunca oruç tutan içkicilere özgü bayram kutlaması. Orucunun kabul olması için bir ay boyunca ağzına içki sürmeyen Müslüman akşamcılar, arife günü alışverişe çıkıp damak tadına ve kesesine uygun mezeler satın alarak bir aydır beklenen vakt-i kerahete hazırlanırdı. Hem dinine bağlı bir Müslüman hem de adabıyla içen bir rakıcı olan **Ömer Rıza Doğrul** bu keyfe *arife sefası* adını vermişti. Münir Süleyman Çapanoğlu, arife gününün ayyaşlar ve akşamcılar için önemini iştahla anlatır:

"Bunlar, daha birkaç gün öncesinden çemenli pastırmalarını kestirip nemli bezlere sararlar, Yemiş İskelesi'ne inerek Adalı Rumların Marmara adalarından getirdikleri o güzel kokulu sakız mastikasından, kayık düzünden alırlar, dolaplarının köşelerine yerleştirirlerdi.

Bazıları da Arife günü evden fırlar, doğru **Karaköy**'e gider, meşhur börekçi Hasan Bey'in dükkânının ilerisindeki vükelânın [bakanların] ve zenginlerin alışveriş ettiği Kasap Marko'ya uğrar, hâlis kıvırcıktan kestirip, kıymalık yaptırırdı. Arasına birkaç böbrek koydurmayı da unutmazdı.

Ordan İstanbul Balıkpazarı'nın yolunu tutar, kara binlik'i doldurtur, Karamanlı'dan pastırma, sucuk, Balıkçı Karabet'ten barbunya balığı, arkasından kuruyemişçilere dalarak fındık, ceviz alıp küfeye doldurtarak, yahut arabaya yükleterek evlerine dönerlerdi. (...)

Bunları yaparken kulakları kirişteydi. Top gürler gürlemez, sofranın başına oturup derin bir *Oh!* çektikten sonra çakmaya başlarlardı. Arada bir kalkıp köfteleri, böbrekleri yine kendi elleriyle pişirirlerdi. Bir kısmı da son iftar topundan sonra hemen içmezler, iştahlarını sabaha saklarlardı. Bayram namazından döner dönmez hemen sofranın başına geçerler, otuz günün acısını çıkarırlardı."

Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

arika Batı dillerinde **kımız**ın **distilasyon**undan elde edilen alkollü içkiye verilen ad. *bkz.* **araga**

Arkadi Gazinosu (veya *Arkadia Gazinosu*) 1920'lerde İstanbul'un eğlence hayatına damga vuran **Beyaz Ruslar**ın, **Galata**'da işlettiği en önemli **gazino**. Arap Enver adlı eski bir komiser tarafından açıldı, 1919'da Beyaz Ruslara devredildikten sonra patladı. Galata'nın yüzyıllar öncesine dayanan meyhane geleneği, Arkadi ile birlikte yeni bir döneme girdi. Bu yeniliğin simgesi olan *sarı votka*, İstanbul gece âlemine ilk kez Arkadi'de sunulmuştu. Son Beyaz Ruslardan Valentine Taksin, tanıklığını şöyle aktarıyor: "Çok kalabalık olurdu, kadınlar tombala, erkekler bilardo oynardı. Şarkılar söylenirdi devamlı, Rusça, Rumca, Türkçe. Birbirinin dilini bilmeyen insanların çabucak kaynaştığı bir yerdi. Renkli ve temizdi. Bir Paris gazinosuydu sanki."

Jak Deleon Milliyet, 15 Nisan 1990 / Vefa Zat Eski İstanbul Barları



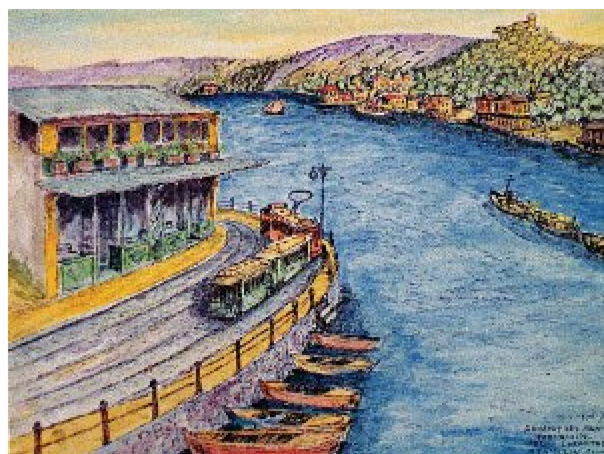
armut rakısı Şair **Bedri Rahmi Eyuboğlu**'nun Paris'te yaşadığı sıralarda rakı hasretiyle içtiği *Poire Williams* içkisine verdiği metaforik ad. Söz konusu içki, Williams armudundan yapılan ve *Eau de vie de poire* adıyla da bilinen 40 derecelik bir **meyve brendisi**dir. Rakı ile tek ortak noktası ikisinin de renksiz olmasıdır.

Arnavut ciğeri Rakı sofrasının demirbaşları arasında yer alan kadim **meze**. Püf noktalarına dikkat edilirse yapımı kolaydır. Öncelikle ciğerciye niyetin *Arnavut ciğeri* yapmak olduğu söylenmelidir; karaciğerin zarını ayıklayıp, isteğinize göre doğrar. Arnavut ciğeri genellikle küçük küpler halinde, serçe parmak tırnağı ebadında doğranır. Arzu edilirse bu küpler daha iri yapılabilir. Ciğeri yıkamak önerilmez.



Yapımı kısaca şöyledir: Bir tepsiye konan un ve tuz harmanladıktan sonra ciğer parçaları katarak karıştırılır. Derin tavaya koyulan yağ kızgın hale gelince, unlanmış ciğerler tel süzgeçte elenerek fazla unundan arındırılıp tavaya dökülür. Yaklaşık beş dakika yağda kızaran küçük ciğer parçaları delikli kepçeyle alınıp, kâğıt havluya bırakılır. Diğer yanda doğranmış soğan ve kıyılmış maydanoz karıştırılıp servis tabağına alınır. Yanına kâğıt havluda yağını bırakan ciğer de eklenir, üstüne kırmızı pul biber ve kekik serperek servis edilir. Kırmızı soğan yerine kuru soğan kullanılırsa, rondel kesilmiş soğanların tuzlanıp ovulması ve suyun altında yıkanarak acısının akıtılması önerilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Arnavutköy Panayır zamanlarında *açık hava meyhanesi*ne dönen, vakti zamanında **Beyoğlu** kadar meyhanesi olduğu iddia edilen **Boğaziçi** semti. Arnavutköy, birçok ehlikeyif edebiyatçıyı da buyur etti. Ne de olsa –adının aksine– daha çok orta halli Rumların yerleştiği bir köydü. 20. yüzyıldan yadigâr bazı mekânlar: Bir kapısı tramvay caddesine, öbür kapısı deniz kıyısına açılan, yerleri taş mozaikten, yüksek tavanlı, bol ışıklı Arnavutköy'ün namlı gazinosu Vapur İskelesi, **Sait Faik** ve **Edip Cansever**'in Arnavutköy duraklarından Karamiço Meyhanesi, Kaptan, Rema Lokantası, Neşe Meyhanesi...



PAVLI MOSHAKIS

Eski Arnavutköy; Akıntı Burnu köşesinde Todori'nin meyhanesi ve Karlo'nun lokantası

1957'deki kıyı düzenlemesi sonucu yıkılan Akıntı Burnu meyhanelerinden bazılarını da hatırlatmakta fayda var: Udi Marko'nun Gazinosu, Todori Pandi ve oğullarının gazinosu, Çınarlı Bahçe Gazinosu... **Salâh Birsel**, 1970'lerde "meyhaneden ve içkili lokantadan geçilmez" dediği semtte saydığı Alex, Azderoğlu Balık Lokantası, Huzur, Kuyu, Altın Balık, Taverna Restaurant, Boğaziçi Lokantası, Restaurant Mimi, vs. gibi mekânlardan bugüne değin varlığını sürdüren sadece –eski bir yalıda 1957'den beri ikamet eden– Kuyu Balık'tır. TAN MORGÜL

Arnavutköy çileği Eskiden **Arnavutköy** ve **Bebek** sırtlarında yetişen, keskin kokusu, benzersiz lezzeti ve reçelleriyle ün kazanmış küçük çilek türü. Günümüzde yok olmaya yüz tutan Arnavutköy çileği mevsiminde aranan bir rakı mezesiydi.

Arnavutköy Panayırı Kanuni döneminden itibaren kurulduğu rivayet edilen panayır. 18. yüzyılda *panayır akçesi* adı altında vergi alınmaya başlamış, 1940'lara kadar sürmüştür. **Salâh Birsel** anlatır: "29 Temmuz 1895 Pazartesi günü Şirket-i Hayriye'nin Neveser vapuru, yazarlar yazarı **Ahmet Rasim**'i **Arnavutköy**'e boca etmiştir. O gün Arnavutköy'ün panayırı başlamaktadır. Sokaklar allı, morlu, sarılı, yeşilli, mahyalarla pıtrak. Fener dipleri taflan, defne dallarından görünmüyor. Fiyakalı, kokoroz, pinpon, radarcı, dalgamotor, civık, haybeci, düdük makarnası, rafadan, andavallı, irikıyım, çiroz, pavurya, bıldırcın, hoşor, zıpır... İstanbul'un, ne kadar kıyıda köşede kalmış cacıklık malı varsa hepsi burda. Topu da leyla. Ne ki, İstinye, **Kuzguncuk**, **Çengelköy** panayırlarına bakılırsa, burası yine de kibarlık üstüne çalışır. Tonozaltı gazinolarında garsonluk eden kalopediler bunun en iyi örneğini verir. Müşterileri kesmek için zom olmalarını bile beklemezler. Bir şişe su beş kuruştur ki, **Haliç**'te Limon İskelesinde Sakızlı denilen meyhanede onunla 9 kadeh rakı çekilir. Kıyıdaki gazinolarda kafayı bulup da köy içine doğru yürürseniz tenhalığa, menhalığa kavuşacağınızı sanmayın. Orası da mahşerallah. İğne atsan yere düşmez. Davul, çiftenakkare, zurna, çığırtma, klarnet, flavta, lavta, laterna, keman, kemençe, santur, bando, mızıka çın çın öter. Arnavutköy Panayırı üç gün

sürer. Üç gün sonra, kalabalık yatağına çekilir ama Arnavutköy, canlılığından bir şey yitirmez."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Arnavutköy koyunda balıkçılar (1927)

aromalandırma **Alkollü içki**ye tat ve koku kazandırılması amacıyla tarımsal kökenli **etil alkol**ün veya **tarımsal kökenli distilat**ın, aromatik tohumlar, bitkiler, bitki kısımları veya droglarla **distilasyon**u veya **maserasyon**u ya da aroma verici maddelerden birinin veya birkaçının doğrudan ilavesi işlemi.

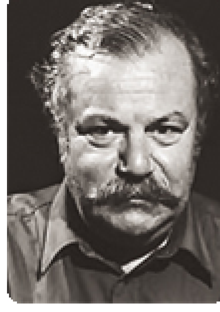
Rakı gibi geleneksel üretim yöntemleriyle tanımlanan alkollü içkilerde aromalandırmanın, bitkisel maddeler doğrudan kullanılarak distilasyon veya maserasyon yöntemiyle yapılması esastır. Bu işlem hem üretim prosesine zahmetli bir adım ilave etmekte, hem de aroma verici bitkilerin özel depolama koşullarında uzun sürelerle saklanmasını gerektirmektedir. Öte yandan hazır aroma verici maddeler ilavesiyle aromalandırma yapmak, alkollü içki üretim prosesini kolaylaştırmakta ve maliyeti düşürmektedir. Günlük dilde *çalkalama* diye anılan bu yöntemin, içki imalatını seri üretime yaklaştırdığı söylenebilir.

Aroma verici maddeler; doğal, doğala özdeş ve yapay aroma vericiler olarak gruplanır. Doğal aroma vericiler, uygun yöntemlerle doğrudan bitkisel kaynaklardan elde edilenlerdir. Doğala özdeş olanlar, yapısı doğal aromalar ile aynı olan, ancak kimyasal olarak sentezlenen maddelerdir. Yapay olanlar ise, kimyasal yolla sentezlenen ve doğal aromalardan farklı olan maddelerdir.

Aroma sanayii günden güne gelişmekte ve yaygınlaşmaktadır. Alkollü içkilerde kullanılabilecek aroma maddelerinin teknik özellikleri konusunda, gıda mevzuatında hükümler vardır ve etiket üzerindeki bilgilerden aroma kullanılıp kullanılmadığı anlaşılabilir. Ancak, meraklısı için, geleneksel yöntemlerle aromalandırılmış içkiler, aroma verici maddeler ile hazırlanmış içkilerden çok farklı değerdedir. FÜGEN BASMACI

aromatize etil alkol **Alkollü içki** üretiminde kullanılmak amacıyla geleneksel yöntemlerle veya aroma verici maddeler ilavesi ile yapılan **aromalandırma** işlemi sonucu tat ve koku kazandırılmış **etil alkol**.

arpa suyu Argoda bira.



Arslan, Yüksel (1933) Ressam. İlk sergisini 1955'te açtı. Kendi geliştirdiği teknikle çeşitli doğal malzemeleri kullanarak ürettiği ve *arture* adını verdiği resimlerle, özellikle de Karl Marx'ın aynı adlı başyapıtının etkisiyle yaptığı *Kapital* serisiyle tanınır. 1950'lerde *Comte de Phallus* diye imzalamaya başladı resimlerini ama daha ziyade *Posbıyık* diye çağırılırdı. Meyhanelerde ya da **Baylan**'da arkadaşlarıyla bir araya geldiğinde lafa pek karışmaz, ara sıra bir iki kahkaha atar, rapido denen çini mürekkepli bir kalemle boyuna çizerdi. Peçetelere, gazetelere, kitap kenarlarına, hatta tabaklara...

Comte de Phallus dönemi resimleri, gören birçok kişinin dudaklarını uçuklattı. Eyüplü bir işçi ailesine mensup olan Arslan'ın Baylan'a yürüyerek geldiğini aktarır **Ahmet Oktay**, "en parasız olanımız oydu" der. İş çıkışında Baylan'a uğrar, onu bekleyen Posbıyık'la birlikte yevmiyeyi **Lefter**'de yemeye giderler. Sanat tarihçisi ve eleştirmen Edouard Roditi, İstanbul'a geldiğinde, Lefter'de tanıştığı Yüksel Arslan'ın resimlerini görüp çok beğenir. Paris'e döndüğünde gerçeküstücülük akımının kurucusu André Breton'a ondan bahseder. Ardından Arslan, Breton'un davetiyle, 1961'den beri çalışmalarını sürdürdüğü Paris'e gider. PELİN ÖZER

Ahmet Oktay Gizli Çekmece



Kalan Müzik Koleksiyonu

Arsoy, Yesari Asım (1900-1992) Devrinin seçkin bir bestekârı, özellikle kendi bestelediği şarkıları, güzel davudi sesiyle okumasıyla tanınmış hanendesi. Yesari Asım son derece titiz, sanatını içkili gazino dinleyicilerinin keyiflerine katık etmekten daima kaçınmış, yalnız plak doldurmakla yetinmiş bir sanatkârdır. Şarkılarının güftelerini de kendi yazar. İbnülemin Mahmut Kemal'in deyişiyle dünya nimetlerine önem vermediği için sanatının kutsiyetini düşürmemiştir. Çok nazik ve meclis adamı bir kişidir, adabıyla içer. Ünlü hüseyni şarkısı sanki kendini tanımlar:

Fariğ olmam meşreb-i rindâneden

Yüz çevirmem nafile peymaneden

Bezmedikçe hâlet-i mestâneden

Çıkmam Allah etmesin meyhaneden.

EROL ÜYEPAZARCI

İbnü'l Emin Mahmut Kemal İnal Hoş Sadâ

Asabi Muştak 1950'lerde **Aksaray**'daki **Küçük Ekspres** meyhanesinin renkli müdavimi, büyük rakıcı. Asabi Muştak, lakabının hakkını veren vukuatlarıyla nam salmıştı. Bunlardan biri de ünlü İşkembeci Vangel ile ilgiliydi. Asabi Muştak bir akşam Vangel ile hararetli bir ağız dalaşına girmiş, ardından Küçük Ekspres'e gidip iyice kafayı çekmişti. Hırsını içkiden alamayınca parkın içinde volta atmaya başladı. Bu sırada Balıkçı Galip'in arkasında bir kedi leşi gördü. İntikam planı hazırdı. Kedi leşini kaptığı gibi Vangel'in dükkânına daldı ve yallah çorba kazanının içine bıraktı. Ortalık bir anda yangın yerine döndü. Aksaray karakolunun önünde taburesinde oturan komiser Sarı Burhan kargaşayı görünce, "*Koşun ulan ihtilal oluyor galiba"* diyerek ekibini palikaryanın dükkânına saldı. İkisini de yakalayıp getirdiler. Sarı Burhan allem etti kallem etti hadiseyi tatlıya bağladı. Ama Vangel'in dükkânı iki gün kepenkleri indirdi, her köşeyi gelin evi gibi pırıl pırıl temizlediler. Kazan yerinden sökülüp soluğu Kalaycı

Burhan'da aldı. Dükkânın açılışını da Asabi Muştak'a yaptırdılar. Rakı âlemlerinin neşesi Asabi Muştak, çok zeki bir adamdı. Hatta o yıllardan 90'lara kadar Baba Hasan mahallesinin muhtarlığını yaptı. Vangel'in işkembecisi ise bugün hâlâ yerinde, oğlu tarafından işletiliyor. VEFA ZAT



Aslan, Fahrettin (1932-2005) Sektörde *sıfırdan zirveye* giden parlak bir kariyer yaptığı için *Gazinocular Kralı* olarak anılan, birçok ünlü ses sanatçısının tanınıp sivrilmesine öncülük eden, İstanbul'un kalburüstü semtlerine yayılan eğlence yerleri zincirinin sahibi **gazino** işletmecisi.

Erzurum'un İspir ilçesinde doğan Fahrettin Aslan, dokuz yaşında ailesiyle birlikte İstanbul'a yerleşti. **Kristal Gazinosu**'nda komi olarak servis tepsisini eline aldığında bıyıkları henüz terlemeye başlamış 14 yaşında bir çocuktu. Kristal Gazinosu, *Gazinocuların Piri* **Mahmut Anlar**'ın babası **Hacı Hamdi Anlar** tarafından işletiliyordu. Daha sonra efsanevi **Taksim Belediye Gazinosu**'nda garson olarak çalışmaya başladı. O zamanlar bu ünlü gazinonun yöneticiliğini Çankaya Köşkü'nde uzun yıllar Atatürk'e hizmet eden Sinyor Silvio Fontana yapıyordu. Aslan, dönemin İstanbul Belediye Başkanı Lütfü Kırdar'ın talimatıyla Taksim Belediye Gazinosu'nda verilmeye başlanan mesleki eğitim programlarına devam etti. Böylesine titiz ve ciddi bir eğitimden sonra hizmet sanatının bütün inceliklerini öğrenmişti.

1946'dan itibaren borçla harçla patronluğa soyundu, **Boğaziçi**'nde Sahil Gazinosu ve Emirgan Belvü Gazinosu'nu işletti. 1959'da Taksim Sineması'nın bitişiğinde bulunan tarihi Maksim Bar'a ortak giren Fahrettin Aslan bir yıl sonra mekânın tek sahibi oldu. 28 Ekim 1961 tarihinde Maksim Barı tepeden tırnağa yeniden düzenleyip **Maksim Gazinosu** olarak hizmete açtı. Maksim Gazinosu'nun başarısı Caddebostan Maksim, Taşlık Gazinosu, Bebek Gazinosu gibi iz bırakan mekânlarla devam etti. Taksim

Belediye Gazinosu, Tepebaşı Cumhuriyet Gazinosu, Ankara Köşk Gazinosu, İzmir Dalyan Gazinosu işlettiği diğer mekânlar arasındadır. İçki içmeyi pek sevmediği, kumara tutkun olduğu anlatılır. Sert, otoriter, ama sanatçının hakkını zamanında ve son kuruşuna kadar ödeyen bir patron olarak tanınır. Fahrettin Aslan, gazinolar popülerliğini yitirip tarihe karıştığında Türkiye'nin en zengin adamlarından biriydi. VEFA ZAT

Aslan Rakısı **Tekel** öncesinde İstanbul'da üretilen rakı markası.



aslan sütü Argoda rakı. Eskiden beri suyla karıştığında beyazlaşma özelliğinden dolayı rakıya *süt* benzetmesi yapılır, bu süt de hayvanlar âleminin kralı *aslan*a yakıştırılırdı. Aslan sütü, rakıyı yüreği sağlam insanlar içmelidir anlamına gelirdi. Bu yüzden, eski büyük **gedikli meyhaneler**deki rakı güğümlerinin üzerine pirinçten bir yürek işlenirdi.

Reşad Ekrem Koçu Tarihimizde Garip Vakalar

Aslan Yasef'in Yeri **İzmir** İkiçeşmelik'teki Havra Sokağı'nda bulunan eski meyhane. Yahudi usta Yasef'in salaş halk meyhanesinden sardalye ızgara ve anason kokuları fakir mahalleye buram buram yayılırdı. Paranın para olduğu devirde on çeşit meze ve bir karafaki rakı sadece iki buçuk liraydı. 40'ların sonunda İsrail'e büyük göç başlayıp İzmir'in Yahudi mahalleleri boşaldığında, Yasef önce ailesini oralara gönderdi, sonra ansızın dükkânı bir tavukçuya devredip ardında koca bir boşluk bırakarak kendi de gitti. Tarık Dursun K. *Bir Zamanlar Bir Kent* öyküsünde meyhanenin gediklilerini şöyle sıralıyor: "Otobüs şoförü Emin agayla biletçi Hasan, dökümcü Kirkor, hakkâk Muzaffer usta, kalfası Remzi, Karşıyakalı Etem, Bucalı Hasan, fırıncı Tanko..." Aslan Yasef'in Yeri'yle ilgili bir anı da gazeteci Besim Akımsar'dan: "Yasef'in meyhanesinde, işinden kovulmuş bir işçi içki içiyordu. Efkârlı işçi Yasef'i masasına çağırdı. Onca işini bırakıp Yasef de

masaya oturdu. Birlikte içip dertleştiler. Ben de yan masadan onları izliyordum. İşçi kalkıp giderken hesabı vermek istedi. Yasef, 'İşten atılmışsın, böyle günde hesap almam. İş buluncaya kadar ne zaman istersen gel. Sonra iş bulunca borcunu ödersin' dedi."

Tarık Dursun K. İmbatla Dol, Kalbim / Tarık Dursun K. Gâvur İzmir Güzel İzmir / M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar

Asmaaltı meyhaneleri Eski **Eminönü**'nde İstanbul'un en önemli ticaret, özellikle erzak alışveriş merkezlerinden biri olan Asmaaltı'nda çok sayıda **gedikli meyhane** vardı. **Mehmet Tevfik**'in *Meyhaneler Risalesi*'nde bunların en büyüğü ve ünlüsünün Çavuşbaşı Meyhanesi olduğu zikredilir. **Koçu**, Asmaaltı meyhanelerin devamlı müşterilerinin civardaki ayak takımından oluştuğunu, bu nedenle çok sık kavgalara, hatta kanlı olaylara rastlandığını belirtiyor. Bugün semtte bu meyhanelerin namı nişanı kalmamıştır.

İstanbul Ansiklopedisi

asmalı meyhane *Çardaklı meyhane* de denir; bir **meyhane** türü olmayıp **kahvehaneler** için de kullanılan genel bir nitelemedir. Özellikle şehirlerde meyhaneyi gözlerden gizlemek, yazın sıcaktan korumak, gölgede kalmasını sağlamak amacıyla ön taraflarında asma yetiştirilirdi. Şimdilerde büyük şehirlerde örneklerine artık pek rastlanmamakla birlikte taşrada ve özellikle de küçük yerleşim yerlerinde hâlâ varlığını sürdürenler vardır. Bir türküde şöyle geçer:

Köşe başı meyhane

Asmadandır kapısı

asorcu Sarhoş; içkici, alkol tutkunu kimse.

asorlu Sarhoş, esrik.

aspirin Argoda rakı. **Ümit Deniz**, bir röportajında ruhsatsız çalışan **koltuk meyhaneleri** hakkında şunları yazar: "Meyhaneci ile müşteri birbirlerini daha bakışırken tanırlar. Onun için *Aspirin* isteyen müşteriye, Barba, su

bardağı ile rakı sunmaktan çekinmez. Çünkü bilir ki, erbap müşteri, işin raconunu bilen ayyaş, bu yasak mahalde rakısına su karıştırmak suretiyle onu etrafa ifşa etmez."

Ümit Deniz "Eski Meyhanelerde Artık Ortadan Siliniyorlar", Milliyet, 24 Ağustos 1952

aş Yemek; rakı sofrasında **meze**.



Türkische Gewander und Osmanische Gesellschaft, 1966

aşçı Yemek pişiren meyhane tayfası, ocakçı. *Aşçılar* müşteriye görünmediği için pek tanınmazdı. Osmanlı dönemindeki **gedikli meyhaneler**, mutfaklarının temizliği ve zenginliği, aşçılarının da ustalığıyla meşhurdu. Özellikle balık ve et yemeklerinde ustalaşmışlardı. **Koçu**, balık çorbalarının, mürekkepbalığı yahnilerinin, böbrekli bulgur pilavlarının, yumurtalı çiroz tavalarının, mantar böreklerinin, tandır kebaplarının şöhretinin bütün Akdeniz ve Karadeniz limanlarına yayıldığını kaydeder.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Aşçıyan, Bedros Namlı Ermeni meyhaneci. Çemberlitaş'taki küçük meyhanesi özellikle Babıâli'nin keyif ehli gazetecilerinin buluştuğu yer olarak ünlenmişti. Bedros meyhanesinde kalem ve fikir adamlarına hizmet etmeyi bir şeref bilirdi. Müşterilerine en iyisini vermek için çaba sarf ederdi. Hoşsohbet, rakı adabına uymayanları idare etmesini bilen, adam olmazlarsa dükkânına sokmayan çelebi bir meyhaneciydi. Müşterilerinin çoğu tarafından adından ziyade *şişman* veya *şişko* diye çağrılmasına neden olacak kadar kilolu, hafif şehla, muhakkak ki çok sevimli ve mesleğinin ehli bir kişiydi.

İstanbul Ansiklopedisi

aşevi Ucuz lokanta. 50'lerde İstanbul'un suriçi bölgesindeki birçok aşevi akşam saatlerinde çaktırmadan meyhaneye dönerdi. Aşevleri, Osmanlı döneminde ruhsatsız çalışan **koltuk meyhaneleri**nin çağdaş bir versiyonu haline gelmişti. Oturaklı akşamcıların bazıları bu lokantaları tercih ederdi. Geleneksel meyhanedeki meze geleneğinin dışına çıkılan bu işçi sınıfı eğlencesinde sulu tencere yemekleriyle bile rakı içilirdi. **Kulüp Rakısı**'nın tiryakileri daha çok bu çevrelerdeydi.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

Aşık Rakısı **Tekel** öncesi dönemde üretilen rakı.

Âşık Veysel (1894-1973) Tam adı Veysel Şatıroğlu; Alevi âşık geleneğinin en büyük klasik ozanı. Sivas'ın Şarkışla ilçesi Sivrialan köyünden. Birini çiçek hastalığı yüzünden, diğerini kazayla, 7 yaşında iki gözünü de yitirdi. Sazlı, semahlı, yöresine göre mutlaka şaraplı ya da rakılı Alevi muhabbetlerinde yetişti. 1931 yılına kadar *hamdı, pişti!* O yıl Ahmet Kutsi Tecer'in kurduğu Halk Şairlerini Koruma Derneği'nin düzenlediği Halk Şairleri Bayramı'na katılıp kendi şiirlerini söylemeye başladı. Ünü dalga dalga tüm Türkiye'ye yayıldı, Cumhuriyet elitinin gözünde *köylünün sesi* haline geldi. Halkevleri ve Köy Enstitüleri aracılığıyla tüm Türkiye'yi dolaştı, nice öğrenci yetiştirdi. *Uzun ince bir yoldayım*, *Benim sadık yârim kara topraktır*, *Beni hor görme kardeşim* gibi eserlerinde sıradan köylünün duygularını derin bir felsefeyle dillendirdi, sosyal değişimi köylünün gözünden yorumladı. 1960'ların sonlarında Anadolu rock temsilcileri onu *pir* ilan etti, köyüne kadar gidip ondan el aldılar, sofrasına oturdular. Aşık Veysel muzip bir kişilikti. Ressam Güner Ener'in aktardığına göre, Şemsi Yastıman bir gün Veysel'e takılır: "Veysel Baba yaşlanıyo. Eskiden bi böyük içerdi, şimdi bi güçük anca içebiliyo. Sivrialan'da da her gece içiyomuşun, öyle mi?" Veysel cevabı yapıştırır: "İki gözüm kör olsun içmiyom." OGAN GÜNER



Kalan Müzik Koleksiyonu

Aşık Veysel bir dost meclisinde

aşiret içmeleri Akdeniz yörükleri arasında yaygın olan bir rakı içme geleneği. Meclise katılanlardan biri sâkiliği üstlenir. Ancak bu mecliste kadeh olarak meyve, özellikle de elma kullanılır. Sâki bir elmanın içini oyup koçanını çıkardıktan sonra içine rakı doldurur ve sırayla arkadaşlarına sunar. Bu işlemi meclisteki herkes için tekrarlar. Rakılar içildikten sonra kalan elma ise meze olarak afiyetle yenir.

aşk bâdesi **Halk edebiyatı**nda, âşığa *pir* tarafından sunulup ona *şairlik gücü* verdiğine inanılan ve *ideal sevgili*yi simgeleyen içki; **dolu**. Düşünde *aşk bâdesi* gören âşık, şiir yazma yetkinliğine kavuşmuş sayılırdı. Bu şairler *hak âşığı* veya **bâdeli âşık** diye de adlandırılırdı.

at kulağı Uzun kadeh.

Atatürk'ün sofrası Cumhuriyet'in ilk on beş yılında (1923-1938) Reisicumhur Gazi –1934'ten sonra salt Atatürk adıyla anılmıştır– kültür, sanat, bilim, aydınlanma sorunlarının görüşülüp tartışılacağı oturumlar düzenlemeyi önemli bir görev olarak üstlenmişti. İleri Batı ülkelerinde de devlet başkanları, ziyafetler düzenleyerek aydınların görüşlerini almaktaydılar. Bu toplantılar, o dönemin klasik sempozyumlarıydı.



Atatürk bir balo öncesinde, Fethi Okyar ile birlikte

Başında bulunduğu Türk devletinin tarihsel geleneklerini de inceleyen Atatürk, Orta Asya hakanlarının, Anadolu Selçuklu sultanlarının, Osmanlı padişahlarının çevrelerinde de bilim, sanat ve yazın çevrelerinden danışmanlar bulunduğunu; bunlarla özgürce tartıştıklarını; görüşlerin, eleştirilerin, *bezm* denen içki meclisi ortamında daha içtenlikle dile getirildiğini biliyordu. Örneğin *Selçukname* yazarı İbn Bibi, Sultan Alaeddin Keykubad'ın, kimi geceler vezir ve danışmanlarıyla içip eğlendiğini; o ortamda herkesin düşüncelerini apaçık sergilediğini; sultanın da bir bakıma temyiz ortamı olan bu meclislerde, kime nasıl davranacağını ya da hangi görevi vermesi gerektiğini belirlediğini yazmaktadır.

Atatürk'ü eleştirenlerin çoğunca vurguladıkları Çankaya sofraları, aslında mazisi çağlar boyu süregelmiş bir *devlet sofrası* geleneğiydi. Atatürk de bu geleneği sahiplenen son Türk önderi oldu. **Ankara**'da Çankaya Köşkü'nde, İstanbul'da Dolmabahçe Sarayı'nda, Yalova'da, **Florya** Deniz Köşkü'nde; bazen yurt gezilerinde de yinelenen bu gece oturumlarına, gündemle ilgili düşünürler, yazarlar, sanatkârlar, bilim insanları, siyasetçiler, diplomatlar çağırılır; ayrıca *mutat zevat* denen Atatürk'ün yakın dostları da saatlerce süren toplantılarda hazır bulunurlardı.

Mutat zevatın başında Falih Rıfkı Atay, Ruşen Eşref Ünaydın, Hasan Cemil Çambel, Yunus Nadi (Abalıoğlu), N. Hazım Onat, İ. Necmi Dilmen, Hamdullah Suphi Tanrıöver, İbrahim Grantay; Dr. Reşit Galip, Salih Bozok, Şükrü Kaya ve başkaları vardı. Bakanlar, milletvekilleri, Atatürk'ün silah arkadaşları, düşün ve sanat insanları da sık sık davet edilirlerdi. Sofra, son derece düzenliydi. Kimi akşamlar ses-saz dinletilerine de yer verilirdi, ama her durumda saygının ve nezaketin egemenliği söz konusuydu.

Türkiye'nin öncelikle kültür, dil, eğitim, güzel sanatlar, sağlık vb. sorunlarının görüşülüp tartışıldığı sofrada söz alanlar ya da Atatürk'ün söz verdikleri konuşurlarken notlar tutulur; eleştirilere başta Atatürk herkes katlanırdı.

Hasan Cemil Çambel'in *Hatıralar*'ındaki *Atatürk'ün sofrası* bahsinde ilginç açıklamalar vardır: "Hikmetle realitenin kaynaştığı bir pınardı. Bir sevgi

kaynaşması olduğu kadar bir akademiydi de. Çoğunca bilim, güzel sanatlar, kültür, müzik konuları konuşulurdu. Sofra yeni düşüncelerin, atılımların kaynağı, devrimlerin tersanesi, ulusal yazgının dokunduğu tezgâhtı."

Falih Rıfkı Atay da Çankaya'da: "Bu, bir içki ve cümbüş sofrası değildi. Dostları ile hatta düşmanları ile sohbet ve tartışma meclisi idi. Sevdiklerinin ve birlikte bir şeye inandıklarının tenkitlerine, itirazlarına, tartışmalarına inanılmaz bir katlanışı ve hoş görürlüğü vardı. Türk dili ve Türk tarihi meselelerinin, onun sofrasında tam bir fakültelik zaman tutmuş olduğunu tahmin ediyorum. Tebeşirli kara tahta karşısında idi. Bakanlar, profesörler, milletvekilleri hep o tahtaya kalkmışızdır. Ondan başka hepimiz yorulur, doğrusu biraz da usanırdık. Savaş ve devrim günlerinde, meseleler konuşulduğu sırada hiç içmez veya pek az içerdi. Kendisinde bir zaaf ve laubalilik sezilmesi ihtimaline karşı pek titizdi. Pek efendi bir ev sahibi ve eski Osmanlı deyimi ile pek de edepli idi."

Atay, Atatürk'ün bir akşam sofrada Dr. Reşit Galip'in aşırı çıkışlarına dayanamayıp "Galiba rahatsızsınız, biraz dinleniniz!" dediğini yazmaktadır. Bu uyarı karşısında daha da parlayan muhatabının "Burası milletin sofrasıdır. Ben milletimin sofrasında oturuyorum!" sözlerine Atatürk şu cevabı verir: "Beyefendinin hakkı var, o halde biz sofrayı terk edelim!" NECDET SAKAOĞLU

Hasan Cemil Çambel Makaleler Hatıralar / Falih Rıfkı Atay Çankaya

ateş oğlanı **Gedikli meyhaneler**de kurulan sofralara **fiske şamdanı** getiren, tavanlara asılan büyük **kandil**leri ve müşterilerin **tütün** içtiği **çubuk**ların lülelerini yakan meyhane uşaklarına verilen ad. *Ateş oğlanları* genellikle **pedimu** denen 10-18 yaş arası Rum çocuklardan seçilirdi.

Athanasoula Birahanesi Eski **İzmir**'de nam salmış meyhane. Bugünkü Güzelyalı, eski adıyla Kokaryalı semtindeki mekân, İzmir'e yolu düşen gezginlerin büyük ilgisini çekiyordu, çünkü buranın fotoğrafı kartpostallara geçip bütün dünyayı dolaşmıştı: Ağaçlıklı, ferah bir bahçeye seyrek atılmış masalar, bahçenin bitiminde üç katlı taş bir konak.



Atılgan, Yusuf (1921-1989) *Aylak Adam* ve *Anayurt Oteli* romanlarıyla ve ayrıca hikâyeleriyle de tanınan, içki olarak rakıyı yeğleyen yazar. Türkoloji öğreniminden sonra kısa bir süre askeri öğretmenlik yaptı. Öğrenim ve öğretmenlik yılları dışında 1974'e kadar doğup büyüdüğü Hacırahmanlı (Akhisar, Manisa) köyünde yaşadı. Bu yıllarda daha çok arkadaş çevreleriyle köyünde, Akhisar'da, zaman zaman da gidip geldiği Manisa ve **İzmir**'de rakısını içti. 1974 yılında ikinci evliliğini yaptıktan ve bir süre **Ankara**'da kaldıktan sonra İstanbul'a gelip Moda'ya yerleşti. Rahatsızlanıp içkiden uzak durması gerektiği günlere kadar da genç yazar arkadaşlarıyla birlikte *perşembe toplantıları*nın değişmez üyesi olarak kaldı. Bu toplantılar, adından da anlaşılacağı gibi perşembe akşamları yapılıyor ve **Kadıköy**'ün çarşı içindeki eski içkili lokantalarından Deniz Kale Lokantası'nda buluşuluyordu.

Atılgan, Cağaloğlu'nda çalıştığı sıralarda iş çıkışı belli bir saatte vapura biner ve yavaş yavaş kalabalıklaşmaya başlayan perşembe sofrasına katılırdı. İşten ayrıldıktan sonra ise sofraya ilk gelen kendisi olurdu. Az içer, az konuşur ve çok sevdiği oğlu *Memo*'yu özlediğini söyleyerek evine dönmek üzere erken kalkardı sofradan. Ortaklaşa ödenen hesap için de belli bir para bırakmayı unutmazdı. Daha mezeler gelmeden "Eh, boş eve hırsız gönderelim!" diyerek rakısından bir yudum alırdı. Sarımsağı çok sever ve meze olarak da yerdi. Bazı perşembeler her zamankinden fazla keyiflenir ve fakülteden sevgili hocası **Ahmet Hamdi Tanpınar**'ı anlatır, Divan şiirinden ezbere bir iki dize söylerdi. Perşembeleri kaçırmamak için, çok sevdiği köyü Hacırahmanlı'ya gidiş geliş zamanlarını bile ayarlardı. "Ayrıca, bizim kısaca Deniz diye adlandırdığımız lokantamızı ve bize yakın ilgi gösteren lokanta çalışanlarını da aynı biçimde sevip benimsemişti. Bu yüzden başka yerlere gitmemizi hiç istemezdi." Nitekim 1980'lerin sonlarında Deniz Lokantası'nı bırakıp bir başka yerde toplanmaya başlamamız içine dert olmuştu. On yıla yakın bir süre içinde çok ender olarak başka yerlerde içki

içti. Rahatsızlığı sırasında evde de kaçamak bir iki yudum içtiğini söylerdi. ERAY CANBERK

Turan Yüksel, Eray Canberk, Aydın Hatipoğlu, Yusuf Çotuksöken, M. Sabri Koz Yusuf Atılgan'a Armağan / Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti



Atilla, A. Nedim (1958) İzmirli gazeteci, televizyon programcısı, yazar. 1926'ya kadar **Karşıyaka**'da rakı üreticiliği yapan Mahmut Nedim Bey'in torununun oğlu ve ansiklopedimizin başvuru kaynaklarından biri olan *İlkçağdan Günümüze Rakı* kitabının yazarıdır. Bu kitapta özellikle **İzmir** ve Ege'deki rakı kültürünü tarihsel perspektif içinde inceler ve bölgenin çok kültürlü mutfağından meze örnekleri sunar. En sevdiği rakının meşe fıçıda dinlendirilen **Tekirdağ Rakısı** olduğunu belirten A. Nedim Attila, **Tekel**'in eskiden İzmir'de yaptığı ama hiçbir zaman üstünde *incirden üretilmiştir* yazmayan **incir rakısı**nı özlediğini söyler.



Atlantik Birahanesi 1944'te açılan ve uzun yıllar **Beyoğlu** halkının uğrak yeri olan iki katlı **içkili lokanta**. Tam adıyla Atlantik Birahane ve Lokantası, İstiklal Caddesi'nde, Galatasaray istikametinde Alkazar Sineması'ndan sonraydı. Önce Petrograd Pastanesi'ne, sonra Ankara Pastanesi'ne ev sahipliği yapan mekânı Niko Kleovulos Hürmüzoğlu uzun

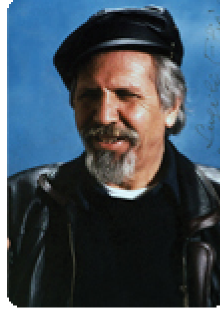
bir tadilatın ardından Atlantik adıyla hizmete açtı. Atlantik, lokanta ve birahane olarak çalıştığı gibi şarküteri olarak da nam salmıştı, üstelik evlere servis götürüyordu. Üst katta lokanta olarak kullanılan geniş salon, Petrograd Pastanesi zamanında duvarlarla odalara bölünmüştü. O eski dönemde, bu imtiyazlı bölmelerde uyuşturucu partileri dahi düzenlendiği rivayet olunur.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

atmak Bir **tek** içki içmek; içkiden bir yudum almak.

attırmak İçmek, içivermek; *bir tek atmak*.

avare Eski **Gaziantep**'te daha çok Alleben Deresi'nin kenarına oturup **çay bardağı**nda ve mutlaka kırık beyaz leblebi eşliğinde rakı içen erkeklere verilen ad. Avarelerin değişmez mezesine de *avare leblebisi* denirdi. Sarı leblebi istenirse yanmış ve kırık olmalıydı. Bazen bir bardak leblebiyle sekiz kişinin doyduğu olur; çoğunlukla ceplerde taşınan leblebinin içine ekonomik duruma göre menengiç ve kendir tohumu eklenirdi.



Ay, Behzat (1936-1999) Romancı, hikâyeci. Edebiyat dünyamızda tanınan Köy Enstitülü yazarlardan biriydi; ilkokul öğretmenliği ve ilköğretim müfettişliği yaptı. Bakanlık tarafından *sakıncalı* olarak görüldüğünden 1970'lerin başında İstanbul'a atanıncaya kadar görev yerleri sık sık değiştirildi, sürgünlere gönderildi. Meslek hayatında yaşadığı olumsuzluklar ve tedirginlikler, toplumsal-siyasal olaylar karşısında yaşadığı huzursuzluklar içkiye olan eğilimini arttırdı. Zeki, şakacı ve dost canlısı olarak tanınmasına karşılık aşırı içki düşkünlüğü yüzünden yavaş yavaş yalnızlığa gömüldü. İlk eşinden ayrıldıktan sonra ikinci evliliğini yaptı. Son dönemlerinde tek başına yaşamaya başladı ve aşırı içmekten sağlığı

bozularak hayata veda etti. İçkinin her türlüsünü içmekle birlikte, yeğlediği içki rakı idi. *Sis İçinde* adlı romanında ve anılarında içki ile olan yakınlığı ve meyhane müdavimliği belirgin bir biçimde öne çıkar. ERAY CANBERK

ayağa Moğollarda kadeh.

ayak Türkçede **kadeh** sözcüğünün özgün adı. Kaşgarlı Mahmut, *Divanü Lügati't-Türk* yapıtında *ayak* sözcüğüne "çanak, kâse, kadeh" karşılıklarını verir ve sonra şöyle sürdürür: "Kap, kacak. Bunu Oğuzlar bilmezler, onlar bu gibi şeylere *çanak* derler." Kaşgarlı'ının Oğuzlar bunu bilmezler demesine karşın, Türkçede seyrek olarak da olsa kadeh anlamında *ayak* sözü kullanılır. Sözgelimi, Bayburtlu Zihni'nin bir dörtlüğünde şöyle bir kullanımı vardır:

Vardım ki yurdundan ayak götürmüş

Yavru gitmiş, ıssız kalmış otağı

Camlar şikest olmuş, meyler dökülmüş

Sâkiler meclisten çekmiş ayağı

Abuşga Sözlüğünde de sözcük, "kadeh ve pay" anlamında açıklanır. **Sâki** sözcüğü içinse *ayakçı* karşılığı verilir.

ayakçı Türkçede **sâki**; içki sunan, içki getiren. **Kadeh** anlamına gelen ayak sözcüğünden gelir.

ayaklı meyhaneler 20. yüzyılın başlarına kadar İstanbul'da *icrayı faaliyet* eden seyyar rakı satıcılarına verilen ad. Gizli çalışırlar, her zaman yasalarca izlenen ve cezalandırılan kaçak esnaf arasında sayılırlardı. Evliya Çelebi, İstanbul esnafını anlatırken seyyar meyhanecileri de anar:

"Esnâf-ı meyhaneciyân-ı piyade. Dükkânları yoktur. 800 nefer." Bundan büyük kentte 17. yüzyılda seyyar içki satıcılığı yapan 800 kişinin bulunduğu anlaşılıyor. Ayrıca Evliya Çelebi'nin bunlara verdiği ad *piyade meyhaneci* yani yaya gezen meyhanecidir. Bu da *ayaklı meyhane* sözünün o dönemde İstanbul argosuna girmediğini gösterir.



SABİHA BOZCALI, İstanbul Ansiklopedisi

Özellikle 19. yüzyılın sonlarında ayaklı meyhanelere Bahçekapı ve Yemiş İskelesi civarında sık rastlandığı söylenir. Genellikle Ermeni olurlardı. Bellerine koyun bağırsağından yapılmış, ucu musluklu bir tulum sarar, içini rakıyla doldurdukları tulumun dışarıdan görünmemesi için uzun cübbe giyerlerdi. Cübbenin cebinde **tas-ı arak** adı verilen kadeh bulunurdu. **Koçu**'nun deyişiyle dükkânı, tezgâhı, fıçısı, sâkisi, garsonu hep kendisi idi. Ayaklı meyhaneler tanınmak için simgesel olarak omuzlarına bir peştamal asardı. Müşterileri kayıkçı, hamal, tellak gibi fakir emekçiler ile büyük şehrin baldırı çıplak pırpırı külhanileriydi. Bunlar hem paraları yetmediğinden hem çekindiklerinden, **gedikli meyhaneler**e gidemez, ayaklı meyhaneleri tercih ederdi. İçmek isteyen ayaklı meyhane ile göz göze gelip işaretleşir, tenha bir yere çekilirler, meyhaneci vücudunun ısıttığı rakıyı kadehe doldurup müşteriye verir, o da içerdi. Bu içme mahalli Bahçekapı ve Yemiş İskelesi'nde çok sayıda bulunan manav dükkânlarının yanında olursa, içen kişi manavdan bir meyve alarak meze niyetine yer, ama çoğu zaman **yumruk mezesi** ile yetinirdi.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi Cilt:I / Reşad Ekrem Koçu İstanbul Ansiklopedisi

ayaks Yakut Türklerinde kadeh.

ayak-tabak Kırgız Türklerinde kımız içilen tas.

Ayasofya bozası Osmanlı döneminde, Ayasofya Camii civarındaki bozacılarda satılan, hafif sarhoş edici etkiye sahip boza çeşidi. Daha çok külhani yeniçerilerce içilirdi. Yeniçerilerin taşkın hareketlerini önlemek amacıyla, hafif alkol içeren Ayasofya bozasının üretimi sonradan yasaklanmıştır.

Ayaşlı Kendi kendine, durmaksızın şiirler okuya okuya sokaklarda gezen, geceleri Sümerbank'ın köşesindeki merdivene oturarak **esrar**lı sigarasını, **mavi ispirto**sunu içip insanlara tepeden bakan, zamanında tımarhaneye girip çıkmış bir divane. Divan'dan şiirleri ezbere okuyan bu zat, bir gece kendini **Kürdün Meyhanesi**'nde şairlerle dolu bir masada bulur. **Orhan**

Veli'nin ilgisini çeker, Tanzimat'tan, Divan'dan laf lafı açar, sıra o günün şairlerine gelir. Orhan Veli'nin sorusu üzerine Ayaşlı, **Cahit Sıtkı**'nın şiirlerini kendine yakın bulduğu için en çok onu sevdiğini, ama Orhan Veli'nin şiirlerinin daha kudretli olduğunu düşündüğünü söyler. Orhan Veli'yle Orhan Veli hakkında epeyce tartışır. Derken masadaki Suphi Taşhan'ın Orhan Veli'yi takdimiyle Ayaşlı'nın nevri döner, yüzüne bir delilik gelir, büyümüş gözlerle, hiddetle bir Orhan Veli'ye bir Suphi Taşhan'a bakarak; "Benzete benzete bu serseriyi mi Orhan Veli'ye benzettin? Bari adam gibi birini bulaydın, bu terbiyesizliğine bu kadar kızmazdım" diyerek çıkıp gider. Bir daha da Kürdün Meyhanesi'ne uğramaz.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi



Vefa Zat Koleksiyonu

Aydın Rakısı **İnhisarlar İdaresi** tarafından 30'lu yıllarda **İzmir İçki Fabrikası**'nda üretilen rakı. Fiyatı aynı dönemde aynı fabrikada üretilen **Nazilli Rakısı**'na göre daha ucuzdu. Aydın Rakısı'nın iki ayrı türü vardı ve her biri için iki ayrı etiket çalışması yapılmıştı. Alkol derecesi %45 olan Aliyül Âlâ Aydın Rakısı'nın 25 cl.'lik şişesi 45, 50 cl.'lik şişesi 80 kuruştu. Alkol derecesi %43 olan Âlâ Aydın Rakısı'nın ise 25 cl.'lik şişesi 37.5, 50 cl.'lik şişesi 75 kuruştan satılıyordu.

A. Nedim Atilla İlkçağdan Günümüze Rakı / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası



Aykaç, Fazıl Ahmet (1884-1967) Yazar, şair. İstanbul'da doğdu. Lycée Français'yi bitirdi. Sanayi-i Nefise Mektebi'nin mimari bölümüne girdi, bu arada Paris'teki *Ecole libre sciences politique et morales*'in derslerini mektupla takip ederek mezun oldu. Darülmuallimin'de ve Galatasaray Lisesi'nde Fransızca, Türk edebiyatı, pedagoji ve psikoloji öğretmenliği yaptı.

Reşad Ekrem Koçu'ya göre, Fazıl Ahmet, "Şehrî dedikleri, nazik ve zarif bir İstanbullu, zengin ansiklopedik kültürü, nükteciliği ve tertemiz diliyle bir meclis ve sohbet adamı, son yarım asırlık Türk mizahının en büyük şöhretlerinden biri" idi.

Fecr-i Âtî topluluğunun üyelerinden olan Fazıl Ahmet, Türk edebiyatında mizahi şiirin önemli temsilcisi oldu. Kendisi hakkında "hangi şairi veya şiiri yirmi sayfa okuyacak olsam derhal mekanizmasını kavrar ve onun gibi yazabilirim" diyen Fazıl Ahmet, gerçekten de birbirinden çok farklı

şairlerin tekniğini kullanmış, onları taklit etmiş ve şiirlerine nazireler yazmıştır.

Fazıl Ahmet, **Kınalıada**'daki evinde başta **İhap Hulusi Görey** olmak üzere pek çok arkadaşını ağırlamış, İhap Hulusi dostluklarını ve rakı sohbetlerini **Kulüp Rakısı** için çizdiği etiketle ölümsüzleştirmiştir.

İhap Hulusi'nin eşi Naşide Görey etiketin yapılma macerasını şöyle anlatmaktadır: "**Tekel**'in bu etiketi için başlangıçta kompozisyonu kafasında geliştirmiş, eskizler yapmış, birkaç model denemiş, ama bir türlü tatmin olmamış. O esnada yakın dostu Fazıl Ahmet Aykaç da seyirciymiş, İhap Bey ona dönüp, *Fazıl, gel şuraya otur!* demiş ve kendisi de karşısına geçip oturmuş, böylece o meşhur Kulüp Rakısı etiketi hazırlanmış, o günden bugüne kadar yarım asrı aşkın bir süredir kullanılagelmiştir." SEVENGÜL SÖNMEZ

Reşad Ekrem Koçu "Aykaç, Fazıl Ahmed", İstanbul Ansiklopedisi / Ender Merter Müsellesten Üçgene

Ayla, Safiye (1907-1998) Musikimizin eşsiz bülbülü olarak anılan, sade bir üslupla seslendirdiği şarkılarda pürüzsüz sesine coşkuyu katmayı bilen **hanende**. Nahit Sırrı Örik'in, *Yıldız Olmak Kolay mı?* adlı romanında, sesi "bir fıskiyenin ânî yükselen bembeyaz ve ürpertici suyu gibi" cümlesiyle tarif edilen kibirli solist Seniha Hikmet, Safiye Ayla'dan yola çıkılarak yaratılmış bir karakterdir.

Saraylı bir aileye mensup olması hasebiyle küçük yaşta piyano öğrendi. Babasını doğmadan, annesini üç yaşında kaybetti, yetimler yurdunda yetişti. Bursa Muallim Mektebi'ni bitirerek ilkokul öğretmeni oldu. Mesleğini icra ettiği sırada musikiye meyletti. İlk kez 1931'de **Beyoğlu**'nda Mulen Ruj gazinosunda sahneye adım attı. 1942'de Rey kardeşlerin *Alabanda* revüsünde sahneye çıktı, **Sadettin Kaynak** eserlerini okuduğu Mimoza rolüyle gönülleri fethetti. Kurulduğu günden itibaren İstanbul Radyosu'nda emisyonlara katıldı, pek çok plak doldurdu. Safiye Hanım ve Bayan Safiye adıyla yaptığı taş plaklar çok sattı. **Tepebaşı Bahçesi**, Londra Birahanesi, **Kristal Gazinosu**, **Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu**, **Maksim** gibi bütün kalburüstü sahnelerden geçti; kendi tabiriyle, koskoca içkili gazinoda o şarkı söylerken çıt çıkmazdı. 1950'de viyolonsel ve ut virtüözü bestekâr

Şerif Muhittin Targan'la evlenince konserlere ağırlık verdi, bazı istisnalar hariç içkili gazinolarda sahne almadı.



Kalan Müzik Koleksiyonu

Küçükken edindiği Batı müziği terbiyesi söyleyişine yansıdı. Günün moda şarkılarından kimsenin yaklaşmadığı klasiklere, gazellerden türkülere uzanan repertuarı sayesinde geniş bir dinleyici kitlesine seslendi. Rumeli türkülerine ayrı bir önem verdi. *Menekşelendi Sular*, *Şahane Gözler*, *Sarı Kurdelem*, *Niçin Baktın Bana Öyle*, *Bir İhtimal Daha Var* gibi şarkılar onun söyleyişiyle sevildi. İki bestesi var: *Ah Bu Gönül Şarkıları* ve *Aşk Yaprağına Konarak Koza Öresim Gelir*. Bu bestelerden özellikle birincisi rakı repertuarının değişmez şarkılarındandır. *Çile Bülbülüm Çile*'deki *Allah!* nidasını rakı sofralarına getiren şarkıcı da Safiye Ayla'dır.

İlk kez 1932'de Atatürk'ün huzurunda şarkı söyledi. Aydınlık kafası ve medeni cesaretiyle Atatürk'ün dikkatini çekti ve rakı masasına da konuk oldu. Ayla, bu gecelerde seslendirdiği şarkıları, arada anılarını da anlattığı bir albümde topladı. Sonradan dillere pelesenk olacak *Atatürk'ün Sevdiği Şarkılar*, biraz da onun marifetidir.

İbrahim Çallı'dan **Yahya Kemal**'e, Sertel'lerden Nâzım Hikmet'e uzanan dost çevresi Safiye Ayla'yı diğer hanendelerden farklı bir noktaya getirdi. Anılarında Naci Sadullah, Kemal Tahir ve **Ömer Rıza Doğrul** gibi dostlarıyla kurdukları içki sofrasında 49'luk rakı ve mezeler eşliğinde sabahlara kadar sosyalizmden konuştuklarını anlatır: "Ne mutlu günlermiş onlar, bayram çocukları gibi sevinçliydim." MURAT MERİÇ

Aynî (1766-1837) Ayıntablı [Gaziantepli] Aynî Efendi olarak da bilinen, olaylara tarih düşürmedeki başarısı ve *Sâkinâme* [*bkz.* **Sâki-nâmeler**] adlı başyapıtındaki zengin tasvirleriyle tanınan Osmanlı divan şairi. İstanbul'da ölmüş ve Galata Mevlevihanesi mezarlığına defnedilmiştir. Aynî divanında içkiden, meyden, sevgiliden, sâkiden, meyhaneden dem vurmuş, bu konularda ve mesnevi tarzında uzun manzumeler yazmıştır. Kendisi de akşamcıydı. **Boğaziçi**'nde **Çengelköy** meyhanelerinin bir yangında mahvolmasından duyduğu üzüntüyü şöyle terennüm etmişti:

Kariyei Çengel'de yandı ah kim meyhaneler

Nare atsun kendin ol sûde olan mestaneler

Gayri zülfi yâr ile dârüşşifayı aşkte

Zapt olunmaz değme bir zencir ile divaneler...

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

ayran Yoğurdun içine su katılarak yapılan, genellikle soğuk içilen içecek. Türk mutfağının en önemli eşlikçi içeceği olan ayran, kebap ağırlıklı güney, güneydoğu ve doğu rakı sofralarında kendine yer bulur. Rakının yanında su yerine ayranı tercih eden içiciler vardır. Sözgelimi ünlü tekstil sanayicisi Kerim Kerimol, rakısının yanında muhakkak ayran ister. Ayrıca **akşamdan kalma** haline karşı en etkili doğal ilaçlardan biri tuzlu ayrandır.



6.-8. yüzyıllarda tarih sahnesinde bulunan Göktürklerin ekşiyen yoğurdun ekşiliğini azaltmak için içine su kattığı, ayranın böyle ortaya çıktığı ileri sürülür. Rastlantıya dayanan bu tez kesinliği doğrulanmasa da mantıklıdır. Ortadoğu ve Orta Asya kültürlerinde, daha doğrusu yoğurdun temel gıdalar arasında yer aldığı birçok kültürde ayrana rastlanır. Türkiye'nin yanı sıra Türki cumhuriyetlerde ve Ermenistan, Gürcistan, İran, Lübnan, Bulgaristan gibi ülkelerin bulunduğu geniş coğrafyada ayran içilir. Türkiye'nin doğu kesimlerinde sırf ayranı karıştırmak için geliştirilen ahşap çalkalama mekanizmasında yapılan *yayık ayranı* bol köpüklü ve lezzetli olur. Kentsel bölgelerde yayık ayranının tadını yakalamak için, ayran yaparken yoğurda su ve tuzun yanı sıra biraz süt ve köpürmesini sağlayacak olan maden **soda**sı katılır.

ayranlı rakı geceleri 50'li yılların sonunda İstanbul'da yapılan bir vapur eğlencesi. Özellikle cumartesi geceleri, Şehir Hatları tarafından tahsis edilen bir vapurda gençler için danslı geceler düzenlenir, burada mutlaka bir dans yarışması yapılırdı. Vapur eğlencelerinin gözde hanımları, Rum kızlarıydı. Ayrıca Ermeni ve Yahudi kızları da katılırdı, Türk kızları yok

denecek kadar azdı. Bu gecelerin bir başka özelliği, *ayranlı rakı* içilmesiydi. Vapurda alkol almak yasak olduğu için bu işin gizlice yapılması gerekiyordu. Anason kokusunu bir nebze kesip rengiyle rakıyı kamufle eden ayran, gençlerin ihtiyaçlarına tam cevap verdi. Ayranlı rakı, bu tür eğlencenin vazgeçilmez içkisi haline geldi. Ama ayranı fazla kaçıran bazı çiftler kendilerini vapurun tenha köşelerine atmaya başlayınca işin rengi değişti. Önceleri gençleri ikaz etmekle yetinen hoşgörülü kaptanlar, gazetelerde çıkan *rezalet* haberlerinden sonra çaresiz kaldı. Ayranlı rakı gecelerine son verildi.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri



Aysel Tanju (1939-2003) Sinema oyunculuğu da yapmış ünlü **dansöz**. Köyden kente göçün yoğunlaştığı 1960'lı yılların başında parladı. Aysel Tanju, Çakar soyadıyla İzmit'e bağlı Büyükderbent'in Hikmetiye köyünde dünyaya geldi. 15 yaşında annesiyle İstanbul'a yerleşti. Fatih, Çarşamba Akşam Sanat Okululu'na yazıldı. 1958 yazında Caddebostan Plaj Güzeli seçildi. O zamanlar âdetti: Yazın her plaj, basının da teşvikiyle, güzellik yarışmaları düzenlerdi. Bunların içinde en muteberi Adalar'da, Moda ve Caddebostan'da yapılan yarışmalardı. Kraliçeler ertesi gün **Yeşilçam**'da baş tacı edilir, filmlerde kolaylıkla rol bulabilirdi. Keza o zamanlar neredeyse her semtte bulunan yazlık-kışlık gazinolarda şarkıcı ya da dansöz olarak sahneye çıkarlardı. Aysel Tanju bu fırsatı sonuna kadar kullandı ve on sene

boyunca erkeklerin aklını başından aldı. Türkiye'de herhalde hiçbir kadına onun kadar kadeh kaldırılmamıştır. Aysel Tanju onlarca filmde rol aldı. **Zeki Müren**'le, Ayhan Işık'la, Göksel Arsoy'la, Yılmaz Güney'le, Müşfik Kenter'le rol arkadaşlığı yaptı. İzmir Fuarı, Çukurova pavyonları, turnelerle Anadolu'yu karış karış dolaştı. Son filmini 70'lerin erotik yıldızı Zerrin Egeliler ile birlikte çevirdi. O tarihten sonra da piyasadan çekildi. ÜMİT BAYAZOĞLU

Ayşe Nana (1932) Döneminde kasırga gibi esen Ermeni asıllı **dansöz**. 1950'de Orhan Boran'ın aracılığıyla Kervansaray'da sahneye çıktı. Nana biraz yabancı kaçacağı için ona sahne adı olarak Ayşe Nana'yı seçtiler. **Zennube**, **Aysel Tanju**, Necla Ateş, **Özcan Tekgül** en namlı rakibeleriydi. 1952'de Mısır Kralı Faruk'un sarayına davet edildi, kralın huzurunda göbek attı. Bundan sonra sık sık yurtdışına çıkmaya başladı. Avrupa'nın jet sosyetesinin düzenlediği partilerde dans ediyordu.

1958'de Roma'daki Rugantino gece kulübünde bir Amerikalı milyarderin doğum günü partisinde yaptığı şov yıllarca konuşulan bir skandala dönüştü. Son derece sönük geçen partiyi "halı serin dans edeceğim" diyerek bir anda şenlendiren Nana, bütün konukları yuvarlak pistin etrafına toplamıştı. Halı bulunamadı, ama Roma İmparatorluk sülalesinden Prens Hercolani ceketini çıkarıp piste fırlattı. Ardından öteki erkek konuklar aynı şeyi yaptı. Nana'nın New Orleans Jazz Band eşliğindeki şovu bir çılgınlığa dönüşmüştü. Ünlü aktris Anita Ekberg dayanamayıp ona katılmıştı. Nana erotik şovunu striptiz ile tamamlayınca o haftanın *L'Espresso* dergisine *üstsüz* poz vermiş oldu. Fotoğrafı gören muhafazakâr kesimler *rezalet* diye ayağa kalktı. Polis, Nana'yı "izinsiz çalışmak ve müstehcen gösteri yapmak" suçundan gözaltına aldı. Adı meçhul bir milyarderin kefaleti ödemesiyle serbest bırakıldı. Nana ise gazetelere verdiği şu demeçle olayı tatlıya bağladı: "Sarhoştum. İtalyan halkından özür dilerim. Katolik kültürüne saygım var, hatta katolik olmayı düşünüyorum."



Ancak Nana'nın şovu uzun yıllar konuşulmaya devam etti. Zira o gece partide bulunan ünlü İtalyan yönetmen Federico Fellini, başyapıtlarından *La Dolce Vita* (Tatlı Hayat) filmini bu skandal geceden yola çıkarak yapmıştı. Bu defa partinin konukları Fellini'ye *hakaret davası* açmaya başlamıştı. Öte yandan Türkiye'deki hayranları sık sık Beyrut, Atina, Roma, Paris turnelerine giden ve oralardan dönmek bilmeyen Nana'yı özlemişti. Hatta onun için bir *sitem şarkısı* bestelenmişti:

Nana gitti Parise

Kaldık Semiramis'e

Semiramis yine hamile

Düştük Türkan Şamil'e

Tatlı hayatın tadını alan Ayşe Nana, 1960'ta temelli Roma'ya yerleşti. Burada gazeteci Saro Balsamo ile evlendi. Travestilerin semtinde erotik gösteriler yapan 38 koltuklu bir tiyatro kurdu. Birçok filmde oynadı.

Ümit Bayazoğlu Roll, Kasım 2000



ayva Gülgiller familyasından aynı adlı ağacın verdiği, iri, sert, sarı renkli **meyve**. Rakı sofrasında kimi **araknuş**lar sadece meyve yer. Çok doğru bir seçimdir. Kış mevsiminde itibar gören rakı mezelerinin başında *ekmek ayva*sını sayabiliriz. Sulu ve vitamin deposu olması nedeniyle rakıya güzel eşlik eder. İsteğe bağlı olarak üzerine toz tarçın serpilerek yenebileceği gibi, tuza banılarak da yenebilir. Bir de ayva ateşte közlenerek rakıya meze yapılabilir. Ayvanın tatlısı da rakı sofrasında finali göğüsler. Yapımı çok basit şekliyle şöyledir: Ekmek ayvaları ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarıldıktan sonra bir tepsiye dizilir. Üzerine toz şeker, çubuk tarçın, karanfil serpilir, kırmızı loğusa şekerini granüle yapıp üzerine atılır, çok az su serptikten sonra folyo ile kapatılır. Fırında yarım saat pişirilir. İsteğe göre kaymak, krema veya süzme yoğurtla servis edilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Ayvalık Kuzey Ege, Edremit Körfezi'nde, tarihi ve turistik merkez; Balıkesir ilinin ilçesi; eski adıyla Kydonia. Herkesin dilindeki *Rakı Balık Ayvalık* esprisi aslında 2000'li yılların icadı. Bu sloganın yazılı olduğu tişörtler Ayvalık çarşısında satılıyor, bu slogan altında internette kalabalık arkadaş grupları oluşturuluyor, bu slogan uğruna çevre illerden, hatta Ankara ve İstanbul'dan bir geceliğine kalkıp gelenler **Cunda** meyhanelerini tıka basa dolduruyor, ama ilçenin yerlileri birbirine "kim uydurdu bu lafı?" diye şaşkınlıkla soran gözlerle bakıyor. Doğrusu Ayvalık bu kafiyeyi hak ediyor. Acaba başka hangi şehirde, hangi semtte *Rakıcı Apartmanı* vardır? Bir zamanlar Ayvalık'ta **Albeni**, **Aksu**, **Bağyüzü**, **Neş'e** ve **Yeni Neş'e** rakılarını üreten Mustafa Hulusi Süer'in ailesi, lakaplarına atfen, bugün Sefa mevkiindeki denize nazır bu apartmanda yaşıyor.


ΣΗΡΙΑ
ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ
ΣΙΓΑΡΟΧΑΡΤΟΝ
ΤΟ ΩΡΑΙΟΝ
ΑΪΒΑΛΗ
ΥΙΩΝ Δ. ΡΟΥΣΣΟΥ
ΣΜΥΡΝΗ.

20. yüzyıl başlarında İzmir’de üretilen Ayvalık marka sigara kağıdı etiketinde Ayvalık rıhtımı ve Kafe Kanelo

Kozaklı Mustafa Hulusi Bey, 1920'lerin ortasında Kerim Bey'le ortaktı, sonra ortağından ayrılarak 1944'e kadar, lakabına yaraşır şekilde, imalathanesinde imbikle rakı çekti. 1923'ten sonra nüfusu baştan aşağı değişen Ayvalık'ta, **Girit** ve **Midilli** adalarından gelen mübadiller, belki de hazır buldukları, Rumlardan kalma tezgâhların verdiği cesaretle işe hızlı girişmişti. [*bkz.* **mübadele**, **Giritliler**] 1925 yılının *Ayvalık Rehberi*'ne göre, ilçe rakıdan yana zengindi: **Sefa**'yı Kütahyalı Ahmet, **Ayvalık**'ı Remzi Halid, **Gamsız**'ı Sabri Bey, **Sıhhat**'i ise daha sonra şaraplarıyla ünlenen Tavilzade Ali üretiyordu.

1923'e kadar yüzyıllarca bir Rum yerleşimi olarak kalan, neredeyse federe bir kent devleti olan, hatta 19. yüzyılın başında kısa bir süre özerklik statüsü kazanan Ayvalık'ın işlek limanından 1906 yılında 117 bin litre şarap, 15 bin litre konyak, 9 bin litre rakı ihraç edildiği, bira ve anasonun ise ithalatla edinildiği kayıtlara geçti. Bundan 100-150 yıl önce Ayvalık, aşağı yukarı bugünkü kadar, 25-35 binlik bir nüfus barındırıyordu ve Türklerin sayısı birkaç yüzden fazla değildi. Kente 19. yüzyıl sonlarında gelen Doktor Şerafettin Mağmumi, anılarında sahildeki irili ufaklı gazinolardan, yüzlerce meyhaneden, incesaz takımlarının icra ettiği alaturka havalardan, ikişer ikişer kalkılıp oynanan zeybeklerden, "sağlığınıza" manasına "ayva" nidasıyla kaldırılan kadehlerden bahsediyor, "Ahalisi olağanüstü içki tutkulusu; gece yarılarına kadar kadeh oynatıyorlar. Hepsi ızbandut gibi iri yarı adamlar olup zayıf, cılız bir kimseye rastlamadım desem doğrudur" diyordu. Nüfusun Türkleşmesinin ardından, neredeyse 60'lı yıllara kadar, ilçede namı yürüyen pek çok meyhane "erkek erkeğe" gidilip gelinen yerlerdi. Mağmumi'nin gözlemlediği eski Ayvalık'ın da anlaşılan bundan pek farkı yoktu: "Buranın ahalisi Hıristiyan olduğundan, **Beyoğlu** gibi kadın erkek karışık olarak gazino ve sokaklarda bulunacağını umuyordum. Halbuki yanlış olmasın ama çarşı ve pazarda erkekten başka bir yaratık göremeyince şaşırdım ve soruşturdum. Kadınların erkekleriyle birlikte ya da yalnız, süslenerek dışarı çıkmaları ayıpmış."

Günümüzün tipik Ayvalık fotoğrafında, tıpkı geçmiş kartpostallardaki gibi, dizi dizi lokanta ve kafeteryaların bulunduğu, denize doğru uzanan bir rıhtım kadraja girer. Bugün Deniziçi Kafe'ye, Rumlar zamanında ise Cafe Kanelo'ya mesken olan, hâlâ da halk arasında Kanelo diye anılan en uçtaki taş bina, Cumhuriyetin ilk yıllarında Şehir Kulübü olarak hizmet veriyordu. Burada müzikli eğlenceler olur, **balolar** tertiplenir, yörenin **zeytinyağı** zengini aileleri ağırlanırdı. Orkestranın genç akordeonisti ise, Fazıl Say'ın hocası, ünlü piyanist Kamuran Gündemir'di. Rıhtımın sırtından denize ve eski Gümrük Meydanı'na uzanan sokağın bugünkü resmi adı Gazinolar Caddesi'dir, oysa burada Rumlar zamanının **kafeşantan**larından artık eser kalmamıştır. Yine de, Cumhuriyet devrinin hafızalarda yer etmiş popüler halk meyhaneleri buraya üç-beş adım mesafededir.

Tavil Abbas'ın meyhanesinin kapısındaki tabelada mavi cam üstüne siyah harflerle *Tavil Abbas-İçki Yeri* yazardı. Girit'te sigara imalatı yaparken Ayvalık'ta içkide karar kılan Tavil ailesinde tıkır tıkır işleyen bir işbölümü vardı. Abbas'ın ağabeyi Hüseyin turşucuydu, büyük ağabey Ali ise, bugün Aziz Arslan Otel'in olduğu binada şarap imal ederdi. İki metre boyundaki siyahi yardımcısı Arap Muharrem'in, kocaman ayaklarıyla pres gibi üzüm çiğnemesi hâlâ dilden dile anlatılır.



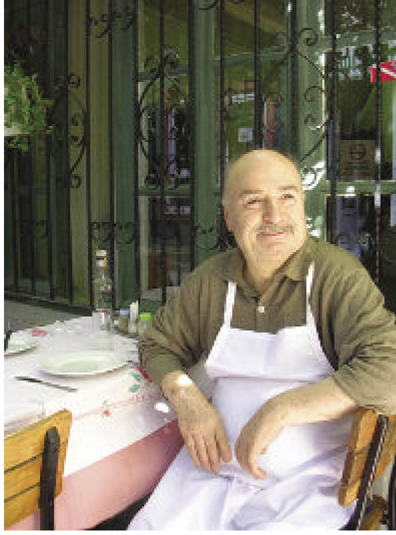
Mey Koleksiyonu

Bugün Tenekeciler Sokağı adlı dar geçit, aslında halk ağzında senelerin *Meyhaneler Arası*'dır. Bu sokakta, aşka gelince Hayyam'dan rubailer okuyan Karakemal'in Yeri, tıpkı Tavil Abbas'ınki gibi bir şarapeviydi. Balığını, etini herkes kendi getirirdi, fıçıların üzerinde yenir, içilirdi. Şarabın ve ekmeğin parasının ötesinde Karakemal'in gözü yoktu. Rakıya ağırlık veren Galagur İbrahim, Rıfat, Hakkı Dayı ve Langırt Hüseyin'in meyhaneleri de yıllar içinde *Meyhaneler Arası*'ndan gelip geçti. Rıfat'ın rakı şişesiyle karşılıklı konuştuğu söylenir: Şişe ona dermiş ki, "sen müşteriye bir duble ver, gerisini bana bırak!" Bir de Hüsnü Baba'nın Yeri anılmalı: Galagur'un ve Ali Kamber'in dükkânında yetişen Hüsnü Anaz, 1978'den beri salaş meyhanesini bu sokakta işletiyor.



1906 Ayvalık: Dünün Kafeşantanlar mevkii, bugünün Gazinolar caddesi

Macaronlu Bıyıklı Sâki, Şıllık Ahmet, Tangör Ahmet, Ahmet Yorulmaz'ın *Savaşın Çocukları* romanının kahramanlarından Kavas Ahmet ve mesleğin inceliklerini Kavas Ahmet'ten öğrenip rıhtımdaki Canlı Balık'ı çalıştıran Ali Kamber, Ayvalık'ın eski ünlü meyhanecileridir.



Ayvalık'ın ünlü meyhanecisi Hüsnü Baba

Bugün yüze yakın **meze** çeşidiyle övünen Cunda'nın çağdaş meyhaneleri gücenmesin, yokluk devirlerinde rakı içmek isteyen Ayvalıklıya, Bergama'nın taze sarı **leblebi**si veya taş gibi sert Girit leblebisi yeter de artardı bile. Birkaç **turp** parçası, haşlanmış yumurta, piyaz, **fava**, ezme ve elbette **radika**, çoho gibi **ot**lar, şarapçılar içinse bir avuç siyah **zeytin** (aslında Ayvalık'ın zeytini sofralık değil, yağlıktır) favori mezeler arasındaydı. **Balık** denince **izmarit** gelirdi akla. **Kalamar** bugün kalamar olduysa, Cundalı Selam'a, Ali Kamber'e, Tavil Abbas'a dua etsin. Eskiden ikram niyetine masalara bedavadan konsa da kimsenin yüzüne bakmadığı bu deniz hazinesi, usta meyhanecilerin sirkeli formülü sayesinde aranır oldu, zamanla lüks mertebesine yükseldi.

Ayvalık'ın nezih Çamlık semtindeki Çamlık Belediye Gazinosu, batı müziği çalan orkestrasıyla, 60'lı yılların unutulmaz mekânlarındandı. Burayı Tavil Abbas'ın kayınbiraderi Mahmut Tahtalı ve eşi işletiyordu. Mahmut Bey'in eşi İstanbul Büyükdereli Madam Theoharista, Rum evleriyle ve hatıralarıyla dolu Ayvalık'ın tek Rumuydu.

Ayvalık'ın yeme-içme kültürü Girit göçmenleriyle, Giritli meyhanecilerle kuşaktan kuşağa aktarıldı. "Eviva çi kalis filas / Pu kseri to kimeti / Panda iya / Panda hara / Panda na maste kala / Çemis çe ullos / O kozmos" diye kaldırıldı kadehler*: İçelim dostluğa / Kıymet bilen dostlara / Daima sağlık / Daima neşe / Daima iyi olalım biz / Ve bütün dünya.* DERYA BENGİ

Ahmet Yorulmaz Ayvalık'ı Gezerken / Ahmet Yorulmaz Ayvalık'tan Cunda'dan / Dr. Şerafettin Mağmumi Bir Osmanlı Doktorunun Anıları / M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar

Ayvalık Rakısı **Tekel** öncesinde **Ayvalık**'ta Remzi Halid Bey tarafından üretilen rakı.

ayyaş İçkiye düşkün, içkici, bekri.



Ayyıldız Rakısı 1900'lerde Alazraki Ailesinin üretimine başladığı ve Osmanlı'dan Cumhuriyet'e kalan nadir rakılardan. Aslen Tireli Sefarad Yahudisi olan Yoda Alazraki'nin rakısı **İzmir**'de, Türk Pazarı Çarşısı'nda, şimdiki Fevzipaşa Bulvarı civarında bir fabrikada üretilirdi. Büyük bakkaliyelerde okka ile de satılan Ayyıldız Rakısı'nın yüz dirhemlik ve yarım okkalık kapalı şişeleri çok rağbet görürdü. A. NEDİM ATİLLA

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926

Azim Rakısı **Tekel** öncesi dönemde Samsun'da üretilen rakı.

B

baba Meyhane kültüründe anlayışlı, iyi huylu, sözünü dinleten, çevresinden saygı gören olgun erkek kişi; kalender adam. Rumeli Bektaşiliğinde **cem**, **Bedreddiniler**de **muhabbet** adı verilen içkili ritüeli yöneten cemaat önderi.

Baba Yaver **Ahmet Rasim**'in yazılarında sık sık andığı, *Baba Yaver-i şikem-perver* diye takıldığı, midesine düşkün, ağzının tadını bilen rakı-sever ahbabı. Baba Yaver, "**işkembe çorbası**nın en güzeli hindi derisinden olur" diye ant içer. Çorbaya olan düşkünlüğünü, *Kana kuvvet, göze fer, batına ciladır çorba* diye başlayan ve bugün işkembecilerin duvarlarını süsleyen meşhur manzumeyle ölümsüzleştirmiştir. Ancak Aşçı Dede Efendi'ye ithaf ettiği bu şiir nedense Ahmet Rasim imzası ve sonradan eklenmiş yalan yanlış dizelerle yaygınlaşmıştır. Boğazına düşkün ataların kaidesini izleyen Baba Yaver'e göre, işkembe çorbasından sonra taze kıymalı yumurta iyi giderdi.

Ahmet Rasim Şehir Mektupları

babacan Meyhane kültüründe cana yakın, olgun, güvenilir kimse.



MEHMET ALİ SAĞBİLİ / Metro Gastro

babagannuş Hatay yöresinin ünlü ve lezzetli **meze**si. Babagannuş, özel bir taş üzerinde, gene özel bir tokmakla dövülerek hazırlanan közlenmiş patlıcan, biber, domates, sarmısak salatasıdır. Tuz, **limon**, **zeytinyağı** ve nar ekşisi ile tatlandırılır.

Nilhan Aras "Yörelerimizden", Metro Gastro 34

babalık İhtiyar meyhaneci.

babayani Gösterişi, özentisi olmayan kişi; derviş ruhlu.

Bâb-ı Âli Meyhanesi **İzmir**'de 1984'ten bu yana gazeteci, yazar ve sanatçıları buluşturan meyhane. Bir zamanlar İzmir'in üç yerel gazetesinin ve ulusal gazetelerin merkezleri Kalearkası denilen semtte bulunuyordu. Adını gazeteci Nurettin Tekindor'un koyduğu Bâb-ı Âli Meyhanesi bu semtin göbeğinde kuruldu. Daha sonra Borsa binasının yakınına, Şehit Fethi Bey Caddesi'ne taşındı. Süleyman Bahadır'ın idaresindeki meyhanenin üst katının duvarında, 49 müdavimin fotoğraflarıyla bezenmiş bir soyağacı hâlâ duruyor. Bugün bu insanlardan çoğu hayatta değil. Bâb-ı Âli, özenli içki servisi ve mezelerinin yanında fasıl heyetiyle de birkaç kuşağı birden avucunun içinde tutuyor. A. NEDİM ATİLLA

bâde Özel olarak *şarap* genel olarak *içki* anlamında kullanılan Farsça kökenli ad. Bâde kavramı gerek divan edebiyatı, gerek **halk edebiyatı** terminolojisinde çeşitli anlamlar kazanmıştır. Divan edebiyatında bâde içki anlamında kullanıldığı gibi tasavvufi şiirlerde mecazi anlamdaki aşkı simgeler. Bağdatlı Ruhî,

Sadrın gözetip neyleyelim bezm-i cihanın

Pây-ı hum-ı meydir yerimiz, bâdeperestiz,

yani "dünya meclisinin baş köşesinde oturmayı neyleyelim, bizim yerimiz mey küpünün dibidir, çünkü biz bâde severiz" derken bâdeyi gerçek anlamında kullanır. Tıpkı onun gibi büyük şair Nef'î de,



MÜNİF FEHİM

Şarap içen aşıklar

Hem kadeh hem bâde hem bir şuh sâkidir gönül

mısrasında bâdeyi içki anlamında kullanmıştır. Bektaşi şair Edib Harabî ise,

Sen münkirsin sana haramdır bâde

Bekle ki içersin öbür dünyada

Bakma saçma Harabî bundan ziyade

Çünkü bilmez haram ile helali

mısralarında bâde sözcüğünü tasavvufi anlamda yorumlamıştır.

Büyük şairimiz Fuzulî'nin Bağdat'ı fethettiği zaman Şah İsmail'e sunduğu küçük mesnevisinin adı *Beng ü Bâde* yani *Esrar ile İçki*'dir. Mesnevide bu iki keyif verici arasındaki savaşı bâde kazanır.

Halk şiirinde ise bâdenin apayrı bir önemi vardır. Halk şairleri olan âşıkların geleneklerine göre, bir âşığın şiirlerinde kullanacağı takma adı, yani mahlası alabilmesinin yollarından biri de rüyasında bâde içerken bu mahlasın kendisine söylenmiş olmasıdır. Halk şairi rüyasında bâde içtikten sonra gerçek anlamıyla *âşık* olur. Âşığa bâde rüyasında ya bir *pir* elinden sunulur veya bâdeyi *üçler, beşler, yediler, kırklar* sunarlar.

Bu ulvi inanışlara karşın halk şairleri şiirlerinde bâdeyi içki anlamında da kullanmışlardır. Tıpkı Ercişli Emrah'ın şu dörtlüğündeki gibi:

Bâde içerler nazınan

Sohbet ederler sazınan

Kırk ince belli kızınan

O canan bağdadır, bağda.

Bâdenin bütün bu anlamlarına karşın Ziya Paşa'nın bir beyti vardır ki, **selatin meyhaneler**in rint müşterilerinden, en yüksek edebi ortamların rakıyı bütün adabıyla içen zarif sakinlerine, ayaklı meyhane müşterisi kayıkçı, hamal hatta haneberduşlara kadar doğru yanlış söyleyişiyle herkesin ağzındadır:

İç bâde, güzel sev var ise akl ü şuurun

Dünya var imiş yâ ki yok olmuş ne umurun. EROL ÜYEPAZARCI



Vefa Zat Koleksiyonu

bâde kadehi **Leylekboynu** ve **tiryaki** adıyla da bilinen, 9-10 cl. hacminde, altı kesik konik biçiminde, dibi ağzına göre daha darca olan, rakı folklorunun simgesi haline gelmiş geleneksel **kadeh**. Dibi dar olduğundan dolayı **karlık**ların içindeki kara çivi gibi saplanıp oturuverirmiş. Üstat **Ahmet Rasim** bu kadehe **duble kadehi** adını vermişti. VEFA ZAT şöyle bir not düşer: "Bizim yetişebildiğimiz meyhanelerde kıdemli akşamcılar bu kadehe *leylekboynu* tabirinden ziyade *bâde* ya da *tiryaki* kadehi derdi."

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası



Topkapı Sarayı Müzesi

Lala Mustafa Paşa'nın verdiği ziyafette Gelibolulu

bâde meclisi Osmanlı döneminde içki sofrası. 16. yüzyıl yazarı Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâidü'n-Nefais fî Kavâidi'l-Mecâlis* (Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları) adlı eserinde bâde meclisini anlatırken şu tavsiyelerde bulunur: "İçki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir. Çünkü hukema katında zariflerin kanununa ve akıllı kimselerin düşüncelerine göre, içki meclisinin ayrılmaz yiyeceği yarı-pişmiş kebap ile **ekşili çorba**, kavurmalar ve köfteler gibi hazır yemeklerdir. Hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile pavurya, istiridye, ıstakoz, teke ve midye, makulesi (çeşitleri) sonsuz mezelerdir. Şanı-yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan büyüklerin ve safa ehlinin meclislerinde kırk-elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı; hele vazolara çiçekler konmalı ve gül zamanı ise, taze gül yaprakları ile o bezm süslenmelidir."

Mustafa Âli

Gelibolulu Mustafa Âli Ziyafet Sofraları

bâdefüruş İçki düşkünü.

bâdekeş Şarapçı, içkici.

bâdeli âşık **Halk edebiyatı**nda, düşünde *pîr* tarafından kendisine *ideal sevgili*yi simgeleyen **aşk bâdesi** sunulduğunu gören, böylece *şairlik gücü*ne ulaşan halk ozanı; *hak âşığı*.

bâdenuş Şarapçı, içkici, içki içen kimse.

bâdeperest Şaraba tapan; ayyaşlık derecesinde içki düşkünü.

badya Ağzı geniş büyük ahşap kadeh, sağrak.

bağ âlemi Üzüm bağında yapılan içkili toplantı.

bağbozumu Üzümün toplanması, üzüm hasadı.

bağ-ı irem Doğu mitolojisinde, tanrılık davası güden Şeddad bin Âd'ın Yemen dolaylarında kurduğu yapay cennet. İçmek için bir araya gelenlerin tercihleri olan akarsuların çağladığı, ağaçlık, çiçek bahçeleri ve köşklerle bezeli kır ortamları için *İrem Bağı* denir. **Bâde** (içki) konulu Divan şiirlerinde, örneğin Nef'î'nin *Bahar* kasidesindeki *âlem Behişt-ender-Behişt her kûşe bir Bağ-ı İrem* benzeri dizeler çoktur.

Bağyüzü Rakısı **Tekel** öncesinde **Ayvalık**'ta Kerim Bey ve ortağı Mustafa Hulusi Süer tarafından üretilen rakı. Süer aynı zamanda **Albeni**, **Aksu**, **Neş'e** ve **Yeni Neş'e** rakılarının da üreticisiydi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'lu yıllarda İstanbul halkı Hıdırellez'i kır sofrasında Bahçe Rakısı içerek kutluyor

Bahçe Rakısı 1920'lerin ikinci yarısından itibaren piyasada bulunan rakı markası. Alkol derecesi %43 olan Bahçe, "zevk sahiplerinin rakısı" olarak tanıtılırdı. **Zeki Müren**'in çocukluğunda tattığı ilk rakı, babasının şişesinden Bahçe Rakısı'dır: "Bir gün mahalle çocukları bizim bahçede toplanıp müsamerecilik oynayacaktık. Sarhoş rolü yapmak istedim. Babamın, içinde bir parmak rakı bıraktığı şişelerden birini, gittim evden aldım. İçine de bir o kadar su koydum. Rol arkadaşlarımdan birine biraz verdim, kalanını ben içtim. Sarhoş rolü yapmak ne kelime. Tam anlamıyla kafayı buldum. *İndim havuz başına, bir kız çıktı karşıma* diye feryat figan okumaya başladım."

Mete Akyol "Zeki Müren'in Gizli Dünyası",

Milliyet, 11 Ağustos 1986

Bahriyeli Davut Bey 20. yüzyılın başlarında **Kadıköy**'ün rakı âlemlerine damgasını vuran gönül adamı, cömert meyhaneci. O zamanların Kadıköy'ünde semtin uçarı delikanlıları her yaz, bahardan güz sonuna kadar **Papazın Bağı**'nı kiralayıp içkili-çalgılı gazino haline getirirlerdi. Bunlardan biri de Bahriyeli Davut Bey'di. Hali vakti yerinde, direk boylu, baca gövdeli bir denizci ve amatör bir futbolcu olan Davut Bey, burasını aslında hiç ihtiyacı yokken, sırf hususi keyfi için kiralardı. Ama müşterisine karşı çok titiz bir işletmeciydi. Sevmediği kimseleri, arıza çıkaracağından şüphelendiklerini bahçeye sokmaz, buranın daima nezih kalmasını sağlardı.

Bir gece Bahriyeli Davut Bey, Papazın Bağı'nın gediklilerinden **Ahmet Rasim**'i ağırlarken yine böyle istenmeyen kişiler gelmişti. Bunları kapıda önlemiş, *Bugün anamın ölüm yıldönümü, rakı yok, başka yere gidin* diyerek başından savmak istemiş fakat adamlar, *İyi ama karşı masadaki beyler pekâlâ içiyorlar* deyince, zorda kalan Davut Bey'in imdadına Ahmet Rasim yetişmişti: *Biz ailedeniz, yas tutuyoruz...*

Bahriyeli Davut Bey böyle babasının, amcasının, dayısının matemleriyle kapıyı örttükçe, Ahmet Rasim gülerek *Aman ben ölürsem böyle herkesi*

kovma, rakıyı sebil et demişti. Bu laf üzerine koca gemici hüzünlenerek, *Sus* demişti, *o gün papazın torununa parayı verir, bir kibritle yakarım bu bahçeyi.* Ama koca bir serveti makbul ahbaplara veresiye içki ve ikramla yiyip bitiren Bahriyeli Davut Bey, Ahmet Rasim'in her **çak!** deyişinde çaka çaka üstattan önce öldüğü için ağaçlar kibritten kurtulmuştu.

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri / Sermet Muhtar Alus Masal Olanlar

Bahriyeli Sami Geçen asrın büyük halk filozoflarından, kalender nükteci. Bahriyeli Sami, ne yaptı ne ettiyse Bahriye'nin gözüne girememiştir. Devre arkadaşları kısa zamanda üçer beşer basamak terfi ettikleri halde, kendisi hep yerinde saymış, sonra meslekten ayrılarak maceradan maceraya atılmıştır. Bazen zengin evinde baş köşede misafir edilmiş, bazen de **Beyoğlu**'nun en ücra pansiyonlarında aç biilaç yatarak trajikomik bir hayat sürmüştür. Bahriyeli Sami geçimini kibar konaklarında bir tür salon şovu yaparak sağlıyordu. Devrin önemli şahsiyetlerinden Esat Paşa, Ali Şamil Paşa, Fuat Paşa gibilerden ilgi ve himaye görüyordu. Her gittiği konaktan *diş kirası* ve bahşiş alıp hatırı sayılır paralarla dönüyordu. Ama savurganlığı ve kumar tutkusu yüzünden elinde avucunda bir şey tutamıyordu.

Şemsettin Kutlu şöyle bir anekdot aktarır: "Bir gün **Galata**'daki Tokatlı meyhanesine giren Bahriyeli Sami, patron Agop Efendi'yle selamlaştıktan sonra *cebimdeki parayla bir demlenebilir miyim* diye sorar. Agop Efendi *elbette* der. Sami oturup rakısıyla, dört başı mamur mezesiyle kendine nefis bir ziyafet çeker. Sonra elini cebine daldırıp, *işte cebimdeki para, tam sekiz kuruş* deyince Agop Efendi'nin gözü kaşı oynamaya başlar. *Mızıkçılık yok, ben cebimdeki parayla yiyebilir miyim diye peşin peşin sormuştum* deyince, Agop Efendi, *peki borcunu silerim ama şu yeni açılan Abdullah Efendi Lokantası'na da aynı numarayı yapacaksın* diye şart koşar. *İşte bu mümkün değil* der Bahriyeli Sami, *çünkü orada da aynı numarayı yaptığım için beni buraya Abdullah Efendi gönderdi.*"

Şemsettin Kutlu Eski İstanbul'un Ünlüleri


Makrikeuy.
Salut de Constantinople.

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bakırköy, eski adıyla Makriköy sahilinde kayıkhane ve salaşhaneler

Bakırköy İstanbul'un Avrupa yakasında, Marmara Denizi kıyısında yer alan semt ve aynı adlı ilçe. Eski adı Makriköy olan Bakırköy, tarihi Bizans'a kadar uzansa da asırlarca küçük bir Rum köyü olarak yaşadı. 19. yüzyıldaki ekonomik canlanmayı takiben Rum ve Ermeni nüfusun yerleşmesi ve 1871'de banliyö tren hattının açılmasıyla Osmanlı erkânı ve orta-üst sınıflar için çekim alanı haline gelmesiyle çokkültürlü bir semte dönüştü. Bu gelişim beraberinde **meyhane** kültürünü de getirdi. Rasim Örsan, *Kaybolan Bakırköy* kitabında 1930'lu yıllarda sahilde Viyana Gazinosu gibi eğlence yerlerinin bulunduğunu söyler. Ama artık sahil otoyolu yüzünden içkili mekânların denizle ilişkisi kopmuştur. Günümüzde Bakırköy merkezi ile Ataköy arasında ve sahildeki marina alanında Red Fish ve Papalina Balık gibi **içkili lokantalar** bulunsa da, ilçe sınırları içinde meyhane kültürünün asıl devam ettiği bölge **Yeşilköy**'dür. Florya'ya doğru gidilince, İstanbul Caddesi'nin sahil kısmında Güverte, Balıkhane Fish, Enfes ve Eflatoon gibi lokantalara rastlanır. Bunlar meyhaneden çok, denize nazır demlenilecek içkili balık lokantalarıdır. ULUS ATAYURT

Baküs (Bacchus) *bkz.* **Dionysos**

Baküs Rakısı (Douzico Bacchus) Cumhuriyet döneminde Cemal Baküs tarafından üretilen lüks rakı markası. Alkol derecesi %50'ydi. 1928'de sürümü en fazla olan 25 cl.'lik şişelerde satılan Baküs Rakısı'nın fiyatı 75 kuruştu. Zamanına göre oldukça pahalı sayılan bu fiyat, **Men-i Müskirat**'ın henüz kalkmış olmasına bağlanır. Buna rağmen Hikmet Feridun Es, Baküs'ün o yıl satış rekoru kırdığını belirtir.

1921'de, Sedat Simavi'nin çıkardığı haftalık mizah dergisi *Güleryüz*'de dönemin sekiz ayrı meslek erbabına *Bayram Münasebetiyle Hediyeler* seçilmiş, **Refik Halit Karay**'a hediye olarak bir kutu Ankara balı uygun görülürken, üstat **Ahmet Rasim** bir okka Baküs Rakısı'nı zenbiline koyup gidivermişti.



Baküs Rakısı'nın ilanlarında aşırı milliyetçi, hatta ırkçı bir tavır gözlenir. Sözgelimi 17 Temmuz 1929 tarihli *Milliyet* gazetesinde çıkan ilanda aynen şunlar söylenir: "Topraklarımızda yaşayan Ermeni vatandaşlarımızı takdir edelim ve onların ırkdaşlarına ettikleri yardımdan ibret alalım. Dikkat ediniz: Hiçbir Ermeni vatandaşımız mecbur olmadıkça işinde Türk istihdam etmez, ırkdaşında bulunan bir malı başkasından almaz, başkasını ırkdaşlarının malını alması için teşvik eder. İktisaden yükselmeye mecbur olan biz Türkler de Ermeni vatandaşlarımızı takdir ve taklit edelim. Türkte bulunan bir malı tercihan Türkten alalım. Aksi hareket Türk hayatı iktisadiyesine elim bir darbedir."

Hikmet Feridun Es "Bir Şişenin Tarihi", Akşam, 1928 / Güleryüz, Sayı: 16, 1921



bal rakısı **Eski Türkler** ile ilgili metinlerde rastlanan içki. Kutsal sayılan **bal şarabı**nın **imbik**ten geçirilmesiyle üretilen bir **arak** türü olduğunu düşündürse de yapım tekniği konusunda kesin bilgilere sahip değiliz. Öte yandan, 2008'de AB mevzuatına, **–**halen bulunan bal şarabı ve bal likörünün yanı sıra– bir çeşit özel ürün olarak *honey spirit* tanımı eklenmesi, baldan yapılan **distile alkollü içkiler** konusundaki araştırmaları özendirecek bir gelişmedir.

bal şarabı **Eski Türkler**in balın **fermantasyon**undan elde ettiği, şamanizm geleneğinde kutsal sayılan içki. İslam dininin Türkler arasında yaygınlaşmasıyla birlikte unutuldu. 922 yılında Müslümanlığı kabul eden Bulgar Türkleri hanı Almuş, bunun için **ant töreni** düzenleyip *bal şarabı* ile ant içince, Abbasi elçisi olarak yanında bulunan din bilgini İbn Fadlan'ın itirazı ile karşılaşmıştı. Kökleri Babil'e kadar uzanan bal şarabı, günümüzde dünyanın birçok ülkesinde yapılmaktadır.

Balaban, Arif **Ankara**'nın eski rakıcılarından, saz ve bağlama yapımcısı. **Mehmed Kemal**'in ahbabı olan Arif Balaban'ın geleneksel rakı kültürüyle zıtlaşan bir sofra anlayışı vardı. Rakıyı helva, pekmez, hamur tatlılarıyla içer, yanında biraz da peynir alırdı. Ona göre, leblebi ile rakı içilmezdi, insanın midesine oturduğunu iddia ederdi. Zamane gençlerinin rakıyı mezesiz içtikleri için dayanıklı olduklarını düşünürdü.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

Balat **Haliç**'in tarihi yarımada tarafında, Ayvansaray ile **Fener** arasında yer alan tarihi mahalle. Eski adı Palatiyon (saray kapısı) olan Balat, Bizans döneminden itibaren daha çok Musevilerin yaşadığı bir yer olagelmişti. İstanbul'un fethinden sonra fasılalarla Avrupa'dan gelen Museviler de Balat'a yerleştirilmişti. Gerek gayrimüslim nüfusun yoğunluğu, gerekse ticaretin her dem canlı olduğu işlek bir liman oluşu, Balat'ı tıpkı **Galata** gibi **gedikli meyhaneler**iyle ünlü bir semt haline getirmişti.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Balat Kapısı ve civarında birçok meyhanenin bulunduğu not düşülüyordu. 19. yüzyıl İstanbul tarihçisi **Mehmet Tevfik** de ünlü *Meyhaneler Risalesi*'nde Balat meyhanelerini saymadan edemedi: Merkezde Karanlık, Koço Kalfa, Köroğlu, Bahçeli, Yarım Balat, Karanfil, Yasef; sur kapısı dışında Dülgeroğlu, Hacı Miron,

Hacı Avram, Gümüş Endaze, Bayraktar, Çingene Müslim... Bu meyhanelerin hiçbiri günümüze ulaşamamıştır. O dönemden yakın zamana kadar açık kalan meşhur **Agora Meyhanesi** de 1999'da kapanmıştır. Bugün Vodina Caddesi üzerindeki bulunan Agora Meyhanesi'nin tarihi meyhaneyle bir akrabalığı yoktur.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Balat

1990'ların ikinci yarısından itibaren sanayinin merkezden uzaklaşmasının hızlanması ve 2007'de uygulamaya konan Fener-Balat-Ayvansaray Yenileme Projesi, Cibali-Balat arasına birkaç iyi balık lokantası açılmasını sağladı. Ama semtin tarihsel dokusu ve kökleri Bizans'a dayanan mahalle hayatına ciddi zarar veren bu çabalar Balat'ın meyhane geleneğini canlandırmaktan hayli uzaktı. ULUS ATAYURT

balık Suda yaşayan, kuyrukları ve yüzgeçleriyle yüzebilen, solungaçlarıyla (galsama) sudaki oksijeni alabilen, kılçıklı su canlısı. Genellikle *tatlı su balıkları* ve *tuzlu su balıkları* olmak üzere iki gruba ayrılırlar ve pek çok canlı türünün besin kaynağını oluştururlar. İrili ufaklı, bazıları devasa boyutlarda yüzlerce türü vardır. Anadolu yarımadası denizleri ve tatlı suları balıktan yana çeşit zenginidir. Balık cinsleri de denizlere göre farklılıklar gösterir. Suyun tuzluluk oranı, kimyasal bileşimi ve sıcaklığı lezzetlerini etkiler. Rakı sofrasına **meze** olan envai çeşit balık yemeği vardır; sıcak veya soğuk, tava veya ızgara, salamura veya **salata** olarak karşımıza çıkabilir. Bu biçimler genel olarak şu başlıklar altında incelenebilir.

Sıcak meze olarak balıklar: Rakı sofrasına gelen yiyeceklerin *meze* olarak nitelenebilmesi için miktarlarının tadımlık, her bir lokmasının çatal ucuyla kolayca alınabilecek kadar az sulu ve yağsız olması gerekir. Balıklar söz konusu olduğunda bu tanıma sadece küçük balıkların uyduğu görülür. Masaya gelen tava ya da ızgara **istavrit**, **hamsi**, **tekir**, gümüş veya **sardalye**yi, her bir konuğun, ayıklamak için fazla uğraşmadan hemen yemesi, en başta balığın soğuyarak lezzetini kaybetmesini engeller. Doygunluk sağlamadığı için de midede başka mezelere yer bırakır. **Lüfer**, **palamut**, çipura, **levrek** gibi bütün veya fileto olarak sunulan balıklar, rakı sofrasında meze değil, daha çok *ana yemek* özelliği taşır. Porsiyon olarak gelen büyük balığı meze yapmak isteyenler, ya balığın soğumasını göze alıp rakıdan aynı aralıklarla, aynı miktarda yudumlar almaya devam edecekler, ya da balığın tadına öncelik tanıyıp rakıya ara vereceklerdir. Belki de rakı kadehlerini daha sık ağızlarına götürüp balığın tadını kaybedeceklerdir. Bu durumda büyük balıklara sofrada meze olarak yer vermenin en uygun yolu,

dilim (palamut, somon) ya da şiş (fener, kılıç, dil, trança, lagos) olarak hazırlanmasından geçmektedir.



Tava balıklar: Her biri bir iki lokmada yenebilecek istavrit, **izmarit**, mezgit, hamsi, gümüş, sardalye, papalina gibi balıkların sıvıyağda kızartılması usulüdür. Çok taze balıkla yapılanı makbuldür. İstavrit temizlenip bütün olarak una bulanıp kızartılabileceği gibi biraz uğraşla fileto çıkartarak pişirildiğinde daha kolay yenir. Beyaz etli bir balık olan izmarit derisi soyulduktan, yani tulum çıkarıldıktan sonra kızartıldığında çok lezzetli bir meze olur. Hamsinin, kılçıklı ya da kılçığı çıkarılarak mısır ununa batırıp yapılan kızartması da sevilen mezelerdendir. Gümüş balığının sadece tavası olur, meraklıları bahar aylarında yumurtalısını arar. Gümüş balığı temizlenmeden una bulanarak tavaya atılır. Sardalyenin yavrusu olan ve Ayvalık'ta yaz aylarında kısa bir süre avlanabilen papalina ise sadece tırnakla karnı çizilip bol suda yıkanarak temizlenir ve kızartılarak kafası, kuyruğu, her şeyiyle yenir.



Izgara balıklar: Küçük balıklar içinde ızgara pişirmeye en uygun olanlar hamsi, çinakop ve sardalyedir. Sardalye salamura ya da taze asma yaprakları arasında, bazen de teker teker yaprağa sarılarak ızgara yapılır. Pişerken derisi yaprağa yapışıp ayrılırken asma yaprağının ekşi tadı ve kokusu da balığa siner. Kömür ateşi üzerinde yapılan ızgarası yaz mevsiminde rakı sofralarında çok rağbet görür. Kendileri büyük, şişte ızgara yapmak üzere hazırlanan dilimleri küçük, yani *sıcak meze* olmaya en uygun

olanların başında kılıç, dil, fener, trança, mersin balıkları gelir. Kılıç balığının bol olarak avlandığı zamanlarda defne dalına dizerek yapılan ızgarasının nefasetini yaşı uygun olanlar hâlâ hatırlarlar. Izgara balık pişirmenin ustalık gerektiren tarafı balığın ateş üzerinde kurumasına, esas lezzetini veren içindeki suyun uçup gitmesine engel olmaktır. Bu nedenle balık dilimleri pişirilmeden önce **zeytinyağı**, soğan, tuz, biber ve diğer tatlandırıcı ot ve baharatla terbiye edilmelidir. Balıkların üzerine sürülen yağ, ateşin ısısıyla hemen bir kabuk oluşturarak içerideki suyun kaçmasını engeller.

Buğulama balıklar: Az kılçıklı ve servisi kolay balıkların (hamsi, levrek, lipsos, lagos, kırlangıç) lezzetlerini kaybetmeyecek şekilde bütün olarak, az su ilavesiyle kendi buharlarıyla pişirilmesi usulü. İtinalı servis ve sunum şekliyle balık lokantalarının ellerindeki büyük balıkları kolay pazarlamalarına hizmet eder. Patates ve başka sebzelerle birlikte pişirilmesi buğulamanın miktarını çokmuş gibi gösterse de balığın lezzetini azaltır. Bazı yerlerde yapıldığı şekilde suyuna aşırı acı katılıp üzerine de kaşar serpilip fırına verildiğinde balığın tadı neredeyse ortadan kalkar.



Soğuk meze olarak balıklar: Balıklar tuzlanarak (sardalye, hamsi), salamurada saklanarak (lakerda), kurutularak (çiroz), tütsülenerek, yani iste pişirilerek (palamut, somon) haşlanarak, konserve edilerek (ton), hatta çiğ olarak (limonlu hamsi, levrek marine, somon marine) rakı sofralarına *soğuk meze* olabilir. Balıkların sadece etleri değil, bazılarının yumurtaları **havyar**, mumlu **balık yumurtası**, **tarama** olarak değerlendirilir. Kabuklu deniz hayvanlarıyla yumuşakçaların pişirmeden tüketilmelerine (çiğ istiridye, kurutulmuş **ahtapot**) ülkemizde nadiren rastlanır.



CENGİZ KAHRAMAN

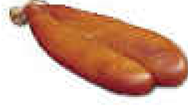
Kadıköy'de balıkçılar

Balık salataları: Her türlü balıkla yapılabilse de eti beyaz ve sert olanlar tercih edilmelidir. Haşlandıktan sonra deri ve kılçıkları temizlenen balık parçaları, isteğe göre haşlanmış pirinç, taze soğan, domates, sivri yeşil biber, dereotu, mantar, **zeytin**, kapari veya dilimlenmiş salatalık turşusu gibi malzemelerin birkaçı ile hazırlanan karışıma eklenir, **limon** ve zeytinyağı ilave edildikten sonra karıştırılır. Balık salatasının hazırlanmasında haşlanmış balık yerine tuzlu, salamura, isli balık parçaları da kullanılabilir. İnce dilimlenmiş bazı çiğ balık parçaları tuz, limon suyu veya sirke karışımında bekletilince levrek marine, somon marine, hamsi marine (limonlu hamsi) gibi adlar alırlar. Bunlar da sofraya hardallı, sarmısaklı, acılı, otlu soslarla tatlandırılıp çiğ balık salatası olarak gelir. İLHAN EKSEN-GÖKÇEN ADAR

balık çorbası Rakı sofrasında yeri olan nadir **çorba**lardan. Bazı balık lokantalarında ana yemek yerine, içki ve meze servisinden sonra masaya getirilir. Balık çorbası genel olarak kırlangıç, iskorpit, orfoz, lagos, **levrek** gibi sert ve beyaz etli balıklardan yapılır. Büyükse iki ya da üç parçaya bölünen temizlenmiş balık parçaları, pırasa, kereviz, havuç, soğan, patatesle birlikte içinde soğuk su olan tencereye konur, ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükler kevgirle alınır ve 20-25 dakika süreyle kaynatılır. Pişmiş balık parçaları çıkartılıp soğumaya bırakılır, tencerede kalan balıklı sebzeli su süzülür. Soğuyan balık parçalarının deri, kılçık ve siyah kısımları ayıklanır, bir kenarda tutulur. Süzgeçte kalan haşlanmış sebzeler toplanır, ezilir, başka bir tencereye süzülen balık suyuna katılır ve tekrar ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca içine bir miktar pirinç atılır. Pirinçler de piştikten sonra ayıklanmış balık parçaları katılır, tuzu, karabiberi ayarlanır. Sofraya getirmeden önce isteğe göre yumurta sarısı ve **limon** suyuyla terbiye edilir. İLHAN EKSEN

balık köftesi Balık etinin çeşitli malzemeyle yoğrulmasıyla yapılan yağda kızartma **köfte**. Sert etli her türlü balıkla hazırlanabilse de İstanbul mutfağında **torik** veya **palamut** ile yapılanı tercih edilir. İçi temizlenerek üç parçaya bölünen palamut 15-20 dakika kadar haşlanır, soğuduktan sonra derisi, siyah etleri ve kılçıkları temizlenir, didiklenir. Balık etine kuru soğan

ve haşlanmış patates rendelenir, kuşüzümü ve çamfıstığı eklenir, yumurta kırılır, tuz, karabiber, yenibahar, biraz toz şeker serpilir, maydanoz doğranır, malzemenin hepsi birlikte iyice yoğrulur. Yumurta iriliğindeki parçalar alınıp parmak şeklinde köfteler yapılır, galeta ununa bulanır ve sıvı yağda kızartılır. Ilık olarak **limon** sıkılarak yenir. İLHAN EKSEN



balık yumurtası Bazı balıkların **havyar**ının tuzlanıp kurutulduktan sonra balmumuna sarılmasıyla yapılan **meze**. En lezzetlisi *butarka* adı da verilen kurutulmuş kefal yumurtasıdır. Yumurtlama zamanı yaşadıkları göllerden, akarsulardan mutlaka denize dönen kefallerin yumurtalarından yapılır. Ticari değeri yüksek olduğundan yumurtaların içinde bulunduğu kese, balıkçılar tarafından dikkat ve özenle zedelenmeden çıkartılır. Üstündeki kanın temizlenmesi için yıkanır ve yarım saat kadar tuza yatırılır. Sonra tekrar yıkanır, parmakla kesenin içindeki yumurtalar zedelenmeden ezilir, tuza bulanır. Bu yıkama-ezme-tuzlama işlemi üç dört defa tekrarlanır. Daha sonra hafifçe ezilerek yassı şekil verilen yumurta keseleri sert bir zeminde 2-3 gün güneş altında tutulur, ardından birkaç gün rüzgâr alan bir yere asılır. Balıktan çıkarıldığı zaman açık sarımsı olan yumurtalar, yenecek duruma geldiğinde açık kahverengiye dönüşür. Uzun süre saklanmak üzere yumurtalar sıcak balmumuna daldırılır ve üstlerinde oluşan kabuğun donması beklenir. Yeneceği zaman ince ince dilimlenir, etrafındaki balmumu kabuk atılır, çiğ olarak üzerine **zeytinyağı** ve **limon** gezdirilerek ya da tereyağlı kızarmış ekmekle yenir. İLHAN EKSEN

balıkçı meyhaneleri Genellikle balıkçıların devam ettiği, kıyı yerleşimlerinde hâlâ rastlanan ve tarihsel olarak **balık** sanatının akademisi kabul edilen **anason** ve deniz kokulu **salaş meyhane**. Geleneksel balıkçı meyhanelerinin çoğu küçük mekânlardı. Tavanları balık ağıyla dekore edilirdi. Bir köşelerinde küçük içki tevzi tezgâhı, yanında küçük mutfak bulunurdu. Bazılarında mutfağın kapısı bile olmazdı. Balıkçılar kendilerine ayırdıkları nevaleyi meyhaneciye verir, istedikleri tarzda hazırlatırdı. Meyhanecinin bütün kazancı birkaç **meze** türü, **salata** ve rakıdan gelirdi. O da hemen gelmezdi; balıklar satılınca önce sağa sola ödenecek borçlar kapanır, meyhanecininki sonra ödenirdi. Veresiye içilen bu meyhanelerin

bakkal defteri gibi bir hesap defteri bulunurdu. Ama tutarı ne olursa olsun balıkçının verdiği miktar hesabın kapanmasına yeterdi. Çok ucuzdu.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Ayhan Işık ve Suphi Kaner balıkçı meyhanesinde; "Bahriyeli Ahmet" (Türker İnanoğlu, 1963)

Osmanlı dönemindeki **koltuk meyhaneleri** gibi balıkçı meyhaneleri de genellikle ruhsatsız çalışırdı. Balıkçıların *özel içkili lokali* gibi işletilirdi. Ancak **Sarıyer**, **Samatya**, **Yeşilköy** gibi semtlerde durumları biraz daha farklıydı. 1960'larda **Büyükdere** ile Sarıyer arasındaki Sarıyer Dalyanı'ndan biraz ileride, bugünkü Sarıyer Balıkpazarı'nın yanında, oldukça bakımlı **sahil meyhaneleri** ve salaş balıkçı meyhaneleri yan yana bulunuyordu. Daha ileride **Rumelikavağı**'nda küçük ama bakımlı balıkçı meyhaneleri karşımıza çıkardı.

Genellikle **hamsi**, bazen çaça ya da tirsi balığından yapılan **ançüez** ezmesinin en iyisi, rakı tiryakilerinin "**uskumru** balığının perhizi fazla kaçırmış zarif hatunu" yakıştırması yaptığı **çiroz**un en lezizi, lokum gibi **lakerda**nın şahikası balıkçı meyhanelerinde bulunurdu. Hangi tür olursa olsun en nefis balıklar balıkçı meyhanelerinde pişirilirdi. Balık konusunda uzmanlaşan bu mekânlarda yapılan **midye** dolması, pilakisi ya da salatasının midyeleri bile balıkçılar tarafından getirilirdi; **karides**, istiridye, tarak, sübye, pavurya, ıstakoz, **kalamar** ve **ahtapot** için de aynı durum söz konusuydu.

Bir tür *al gülüm ver gülüm* alışveriş anlayışı hâkimdi balıkçı meyhanelerinde. Hatta kimi zaman içecekleri içkileri bile kendilerinin getirdiği olurdu. Bu nedenle geleneksel **meyhane** işletme tarzına en yakın meyhane türü balıkçı meyhaneleriydi. Hepsinde sıcak bir dostluk ortamı olurdu, çünkü müdavimleri birbirini yakinen tanırdı. Ancak dışarıdan bir konuk geldiği zaman en az müdavimler kadar itina ve ihtimamla ağırlanırdı. Bugün İstanbul'da geleneğini koruyan balıkçı meyhanelerinin sayısı oldukça azalmış, bu mekânların yerini **içkili lokanta** tarzında işletilen lüks balık lokantaları almıştır. Ama Türkiye'nin öteki kıyılarında bu kadim balıkçı geleneği hâlâ sürdürülmektedir. VEFA ZAT

balolar 19. yüzyılda **eğlence hayatı**na *alafranga* bir yenilik olarak girip Cumhuriyet döneminde Batılılaşmanın simgesi haline gelen eğlence formu. 1860'larda **İzmir** ve İstanbul'da **Levantenler**in balolar düzenlediği biliniyor. Özellikle 1865'te Pera'daki **Apukurya** karnavalı büyük coşkuyla

kutlanmış, bir dizi balo ve neşeli toplantı yapılmıştı. Ama Pera'yı tarumar eden 1870 yangınından sonra uzun süre balodan söz edilmemişti.



Bahar Taner Koleksiyonu

Matbuat Cemiyeti tarafından düzenlenen basın baloları için çıkarılan özel gazete

Atatürk'ün modernleşme projesinde Cumhuriyet balolarının önemli yeri vardı. Balolar, Batı tarzı kadın erkek ilişkilerinin, giyim kuşamın, adabı muaşeret kurallarının ve daha bir dizi yeniliğin topluma aktarılmasında aracı oldu. Atatürk'ün isteğiyle sadece Müslüman erkek ve kadınların katıldığı ilk balo, 9 Eylül 1925'te İzmir'de düzenlenmişti. 29 Ekim 1925'deki ilk resmi *Cumhuriyet Balosu* ise, Ankara'da eski bir Ermeni okulunun yerinde yükselen Türk Ocağı'nda yapıldı. Cumhurbaşkanı Atatürk, Başbakan İnönü, bakanlar, büyükelçiler, ordu komutanları ve basının ileri gelenlerinin katıldığı bu ilk balodaki havayı Şevket Süreyya Aydemir, *Tek Adam* adlı eserinde şöyle anlatır: "Balo gecesi bu harap binanın salonunu duvar diplerine sandalyeler dizilmiş, herkesin sus pus sıralanıp oturduğu, sessiz, hareketsiz, hatta kadınsız bir mevlût toplantısı gibi gösterir."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'lu yıllarda düzenlenen Karagöz Balosu

Kadınsız balo fiyasko olunca *kadınlı balo* düzenlenir. Ama topu topu üç kişi Yakup Kadri, Falih Rıfkı ve Ruşen Eşref eşlerini getirmiştir. Hatta Yakup Kadri'nin eşi Leman Hanım sitem eder: "Paşam, bu inkılâbın kurbanları yalnız biz miyiz? Hani Yaver Beylerin, Mebus Beylerin, Vekil Beylerin hanımları?"

Kadın eksiği, **Fresko** barından getirilen kadınlarla tamamlanmak istenince bu sefer üç hanım salonu terk etmeye kalkar. Sıra dansa gelir. Gazi önce Falih Rıfkı'nın eşi Şefika Hanım'ı dansa kaldırır. Onu Yakup Kadri ve Ruşen Eşref takip eder. Ancak yerler öylesine acemice cilalanmıştır ki, Gazi ile Şefika Hanım birden kendilerini yerde bulurlar. Onların üstüne de Yakup Kadri ve eşi düşer. Ertesi günkü gazetelere göre, balo kadın ve erkek çok seçkin ve kalabalık bir davetli kitlesinin katılımı ile sabaha kadar büyük bir neşe içinde geçmiştir...



Garden Bar'da yılbaşı balosu

Bu tarihten itibaren Ankara'daki Cumhuriyet Balosu'na, İstanbul, İzmir ve diğer büyük illerden birçok yerli ve yabancı konuk davet edilecektir. Cumhuriyet balolarının en meşhur mekânı **Ankara Palas**'tı. Otelin bahçesinde ünlü caz orkestraları çalar, aynı anda bin kişiyi ağırlayabilecek salonlarında dans edilir, *Çok Yaşa Gazi Paşa Barı*'nda içkiler yudumlanırdı. Balo öylesine tutmuştu ki, zaman içinde CHP, Türk Ocağı, Himaye-i Etfal (Çocuk Esirgeme Kurumu), Hilal-i Ahmer (Kızılay), Kadınlar Birliği, Şehir Belediyesi, Turistler Derneği, Hayvanları Koruma Derneği, Farmasonlar, Tabipler Odası, Türk Hava Kurumu ve bazı gazeteler de balolar düzenledi. Balolarla birlikte günlük hayata dans girmeye başladı. Gazetelerde her yılın moda danslarının nasıl yapılacağı yazılırken, bu dans etme modası dans kursları sayesinde Türkiye'ye yayıldı. AYŞE HÜR

Şevket Süreyya Aydemir Tek Adam / Gökhan Akçura Unutma Beni

balozlar 19. yüzyıl sonlarında **Galata**'da ortaya çıkan, daha çok denizcilerin ve alt sınıftan kişilerin gittiği, kadın personel çalıştırılan, başta rakı, şarap ve bira olmak üzere çeşitli içkilerin servis edildiği, çalgılı, danslı **meyhane**; *harabathane*. İtalyanca *balo* sözcüğün argoda bozulmasıyla ortaya çıkan *baloz*, **Levantenler** ve varlıklı gayrimüslimlerin kadınlı-erkekli eğlencesi olan **balolar**ı dönemin çok-kültürlü yeraltı âleminde taklit etmeye çalışan mekânların adıydı. Balolara çiftler halinde katılınırken balozlara giden erkekler *dam*larını orada buluyordu. Bu yönüyle **konsomatris** olgusunun ilk kez belirdiği, Cumhuriyet döneminde devreye giren **pavyonlar**a öncülük eden, haliyle belalı mekânlardı.

Balozlar, **Abdülaziz** döneminde (1861-1876) yaygınlık kazanmaya başlamış, Osmanlı'nın çalkantılı son yıllarını katedip 1920'lere kadar varlıklarını korumuşlardı. Bizans döneminden itibaren eğlencenin, içkinin ve sefih yaşamın merkezi olan Galata'da, özellikle Karaköy-Tophane aksında, bugünkü Necatibey Caddesi üzerinde sağlı-sollu sıralanmış birçok baloz bulunuyordu. Balozlar, **eğlence hayatı**na getirdikleri form açısından, masa-sandalye düzenine geçilmesiyle ortaya çıkan **klasik meyhaneler** ile Batılı bir form olarak yerleşen **barlar** arasında bir yerde duruyordu; yarı

kafeşantan, yarı **gazino**, yarı **kahvehane**, yarı meyhane... "Kimliği meçhul eğlence yeri" tanımı balozlara çok yakışıyordu.

Ünlü yosmaların pazarlandığı, gözü dönmüş palikaryaların önüne gelen garibana falçete çektiği, karmanyolacıların cirit attığı, karanlık dünyalara ait insanların yuvalandığı, batakhane zihniyetiyle işletilen, tehlikeli ve esrarengiz yerlerdi. **Reşad Ekrem Koçu**'nun *İstanbul Ansiklopedisi* şöyle bir tanım veriyordu: "Müdavimleri ayak takımının haşarat ve erâzil gürûhu olmuş; kötü arkadaşların, refâhate meyyal bendegânın yanında buralara dadanan kibar evladları, bilhassa genç ve toy mirasyediler de olmuş ve ekseriya başlarına türlü felâketler gelmiştir."

Refi' Cevad Ulunay ise şu bilgileri aktarır: "Eski balozlarda müessesenin ücretli kabadayıları vardı. Söz dalaşı başlar, hele küfür faslı açılırsa hemen bunlar kavgacıları çalyaka ederler, sokağa atarlardı. Galata balozları ekseriya binanın birinci kat salonunu işgal ederdi. Burada yalnız bira içilmez, **çay**, **kahve**, **nargile** de içildiği için göz gözü görmezdi. Bazan limana gelen ecnebi yük ve yolcu vapurlarının tayfaları da gelirler. Bir Fransız vapuru ile bir Alman vapurunun tayfaları karşılaşırlarsa mutlaka döğüş çıkar, ücretli kabadayılara da pirincin taşını ayıklamak düşerdi."

Balozların işletmecileri genellikle kabadayılar tarafından korunan, yaşlı, güngörmüş ve hafif meşrep gayrimüslim kadınlar [*bkz.* **Madam Bela'nın Meyhanesi**] ile külhanbeylik âlemlerini iyi bilen, yerine göre hatır, rüşvet veya bilek gücüne güvenen Rumlardı. [*bkz.* **Zorbanın Balozu**]

Balozların birçoğunda orkestra ya da saz takımı bulunurdu. Örneğin, Tophane'deki **Arap Yorgi** balozunda bir lavta, bir klarnet, bir zilli maşadan oluşan Çingene Sadıkoğlu takımı çalardı. Ama müşterilerin çoğu Tophane ve Galata rıhtımlarına demir atmış gemi tayfaları olduğu için alafranga müzik yapan orkestralar çoğunluktaydı. **Sermet Muhtar Alus** "Galata balozlarının en temizi" olarak andığı Alafranga Baloz'u şöyle anlatır: "Bu baloza 25-30 ayak merdivenle çıkılır. Etrafta masalar. Orta boş, dans yeri. Sağda küçük bir tiyatro şanosu; önünde yedi sekiz kişilik orkestra. Müşterilerinin hepsi şapkalı. Kefalonyalılar, Çakanozlar, Maltızlar; ecnebi gemiciler, ateşçiler, Avusturyalı kamarotlar, İtalyan lostromolar, Moskof, Fransız, Hırvat, Yunan milletinden ayak takımı. Alafranga Baloz'un

yosmaları ötekilerden biraz daha yüksek; daha seçme. Her dansa kalkanın, polkaya, mazarkaya, valse tutuşanın damına bira alesta."

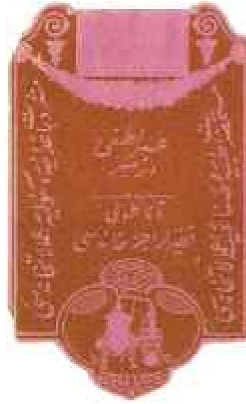


Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başlarında Galata rıhtımı

Bunları "kalyoncu ve sandıkçı güruhu" olarak anan **Ahmet Mithat Efendi**, Beyoğlu ve Galata âlemlerini anlattığı romanlarında zaman zaman balozlardan da söz eder, buraların karanlık atmosferini, müdavimlerini, işletmecilerini ve çalışanlarını hâl ve tavırlarıyla, kendine özgü gözlem ve anlatımıyla canlandırır. Balozları edebiyata aktaran bir başka yazar da **Ahmet Rasim**'dir. Üstat özellikle *Fuhş-i Atik* eserinde İstanbul'a özgü bu eğlence biçiminden örnekler verir.

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe - "Alafranga Baloz", İstanbul Ansiklopedisi / Ahmet Rasim Fuhş-i Atik: Dünkü İstanbul'da Hovardalık - Şehir Mektupları / Ahmet Mithat Efendi Dürdane Hanım / Reşad Ekrem Koçu Tarihimizde Garip Vakalar / Refi' Cevad Ulunay Milliyet 15 Nisan 1959 / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri



bandrol Alkollü içkilerin kayıt dışı olarak piyasaya arz edilmesini önlemek amacıyla kullanılan ve öncelikle tüketiciye denetim imkânı veren denetim pulu.

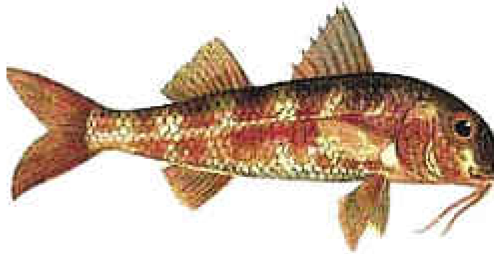
barba Meyhane patronu, *usta*. Sözcük Rumca kökenli (*amca* anlamına gelir) olsa da sadece Rumlara değil, Ermeni ve Yahudi meyhanecilere ve Müslümanlara yasak olan **sufli meslek** erbabı öteki gayrimüslimlere de *barba* denirdi. Barbalar genellikle yaşlı olurdu, ama **gedik** adı verilen meyhane ruhsatı miras yoluyla geçtiği için babasının yerini almış genç barbalara da rastlanırdı. Barbalar hizmetin kusursuz verilmesinin yanı sıra meyhanenin huzurundan da sorumluydu. Yeni bir müşteriyi önce göz, sonra

söz sınavına tabi tutarlar, meyhanenin havasına uymuyorsa isteksiz hizmet ederlerdi. Para kaygısı çok sonra gelirdi.



Barbayanni Aphrodite Rakıya yakınlığıyla bilinen sert içimli **uzo**. Midilli adasının güney kıyısındaki Plomari kasabasında, 1860'dan beri faaliyet gösteren ünlü uzo üreticisi Barbayanni ailesinin yüzyıllık deneyiminin ürünü olarak 1962'de piyasaya çıkarıldı. Alkol derecesi 48 olan Barbayanni Aphrodite üç kez damıtılıyor. Yunanistan'da ve dünyada uzolarıyla nam salan Plomari, 1922'den sonra Anadolu'dan göçen Rum rakı ustalarının toplandığı yerdi. Beraberinde getirdikleri rakı yapım kültürü adada var olan geleneksel damıtım teknikleriyle birleşince Midilli bir uzo merkezi haline geldi. Aslen Odessalı olan Efstathios Barbayannis, üretime 1858 yılında İstanbul'da yaptırılıp Midilli'ye götürülen bir bakır imbikle başladı. Barbayanni Aphrodite hâlâ bu antika imbikte çekiliyor.

Ahmet Örs Gusto, Ekim 2003 / www.barbayanni-ouzo.com



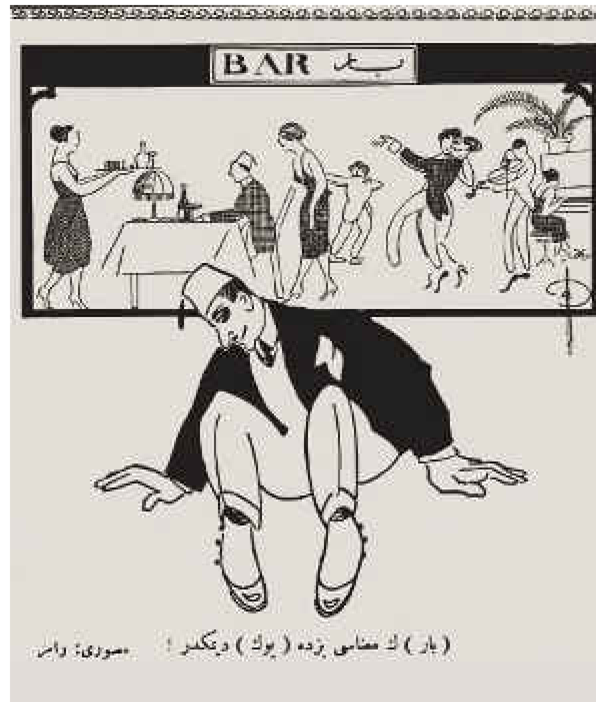
barbunya Daha çok Akdeniz ve Ege kıyılarımızda bulunan, bazen bahar aylarında Marmara'ya, hatta İstanbul Boğazı'na kadar gelen kırmızı renkli **balık**. Satış fiyatı diğer balıklara göre oldukça yüksektir. Aynı familyadan

olan **tekir** balığına Marmara'da daha çok rastlanır. Barbunya ve tekir birbirlerine çok benzeseler de barbunyanın vücudu oldukça tombul, tekirinki daha ince uzundur. Tüketiciler tekirle barbunya ayırımını kolayca yapamadıklarından bazı balıkçılar iri tekirleri barbunya diye satmaya çalışır. Her iki balık da daha çok tava olarak yenilse de irileri ızgaraya da uygundur. İLHAN EKSEN

barlar Ayaküstü içki içilen eğlence yerleri. Osmanlı döneminde Tanzimat ile birlikte başlayan Batılılaşma hareketi, önemli toplumsal ve kültürel dönüşümlere yol açtı. Bunun en belirgin izleri **eğlence hayatı**nda gözlenebiliyordu. 19. yüzyılın sonlarında **Beyoğlu**'nda birbiri ardına açılan oteller, restoranlar, **içkili lokantalar**, **gazinolar**, **birahaneler**, **kafeşantan** adı verilen lokaller, kabareler gibi Batı kökenli alternatif eğlence yerlerinin ortak özelliği, geleneksel **meyhane** kültürünün aksine, kadınlarla erkeklerin bir arada eğlendiği mekânlar olmalarıydı. Ayrıca buralarda çok sayıda kadın servis elemanı görev yapıyordu.

Gene bu dönemde, daha önce Osmanlı'nın üç temel gayrimüslim halkı olan Rum, Ermeni ve Yahudilerin elinde bulunan içkili eğlence dünyasında, kapitülasyonların sağladığı muafiyetlerden yaralanan yabancı uyruklular, **Levantenler** ve 1917'den sonra İstanbul'un gece âlemlerine köklü değişim getiren **Beyaz Ruslar** boy göstermeye başladı. Barlar bütün bu dönüşümün sentezi olarak ortaya çıktı.

Öte yandan, *bar* tabirinin, aynı zamanda, bir mekânda özel bir tezgâhla (banko) çevrilmiş ve her türlü alkollü veya alkolsüz içkinin hazırlanıp servise sunulduğu bölüm anlamına geldiği unutulmamalı. Dolayısıyla, aslında bu mekânların hepsinin bir köşesinde, hatta daha geriye gidilirse **gedikli meyhaneler**de bile birer *bar* bulunuyordu. Değişen sadece o barın bir köşe olmaktan çıkıp mekânın ve eğlencenin merkezine yerleşmesiydi.



(بار) ك معناسى بزده (يوك) ديمكدر !

مصورى: رامز

RAMİZ Aydede, 3 Eylül 1922

İstanbul barlarının ilki **Gardenbar** (*Garden Petits-Champs*), 1911'de, **Tepebaşı Gazinosu**'nun bulunduğu bahçede hizmete açıldı. Ancak, uluslararası standartlarda düzenlenmiş barlara kavuşmak için daha çok uzun yılların geçmesi gerekmekteydi. Bu düzey 1950'lerden sonra, özellikle İstanbul **Hilton** Oteli'nin açılmasından ve çağdaş anlamda turizmin başlamasından sonra tutturulabildi.



Park Otel'in barı

Eğlence hayatının tarihçesiyle ilgili bir başka olgu da, bütün bu Batılı mekânların var olan kültür tarafından hazmedildikten sonra *bize* benzemeye başlamaları, bir anlamda *alaturkalaşmalarıdır*. Bu olgu barlarda iyice belirginleşir. Bizim barlarımız anason kokar. Çünkü bar tezgâhında bütün uluslararası içkiler bulunsa da müşteriler daha çok rakı içmeyi tercih eder. Bu yüzden bunlara *anason kokulu barlar* demek yanlış olmayacaktır. 60'ların efsanevi barı **Kulis** bile, yöneticisi Mösyö Jorj rakıyı sokmamak için bir süre dirense de, sonunda anasonlu bar haline gelmişti.

İlk gay barlardan biri olarak Sıraselviler Caddesi'nde yıllarca hizmet veren Valentino'nun saygın müdavimleri arasında **Zeki Müren** başı çekerdi. Dikdörtgen barının ilk taburesine kimse oturamazdı, çünkü burası Zeki Bey'e aitti. Telefonla geleceğini bildirdiği zaman bu özel köşeye vazo içinde uzun saplı üç gül konur, ortadaki gül mutlaka kendisine çevrilirdi. Zeki Bey taburesine oturduğu anda önce ortadaki güle bakar, sonra rakısını söylerdi.

80'li yıllarda İstanbul'da açılan Zihni, Garibaldi, Papirüs, Lalezar, Ece, Veli, Çiçek, BİLSAK, Ziya, Binbir Gece, Kafe Bulvar, Pandorosa, Aspen, Jumbo gibi barlarla gelişen bar kültürü benimsediği meze anlayışıyla çilingir sofrasına nazire yapmaktan çekinmemiştir. Hatta Arif Keskiner'in sinemacılara, edebiyatçılara, sanatçılara, gazetecilere kucak açan ünlü Çiçek Bar'ında, her 29 Ekim günü düzenlenen Cumhuriyet Balosu'nda bütün masalar mükellef rakı sofrası haline getirilir. VEFA ZAT

Baronyan, Antranik Cumhuriyet dönemi İstanbul'unun ünlü **barba**sı. 1960'lı yıllarda altmış yaşlarındaydı ve dönemin en deneyimli meyhanecilerinden biriydi. O yıllarda Yeniköy sahilinde bulunan **Sun Restoran**'ın maestrosu **Mösyö Dimo**'ya yardımcı olurdu. **Klasik meyhane** tarzında hizmet veren bu restoranı birlikte çekip çeviriyorlardı. Antranik Baronyan'ın öylesine etkileyici ve diplomatvari bir havası vardı ki, konuklar ondan utana sıkıla bir şey isterdi. Konuğunun kendisinden etkilendiğini hisseden Mösyö Baronyan, "Bana bir dakika müsaade eder misiniz, arzunuzu hemen yerine getireceğim" diye gülümser, içki tevzi tezgâhının köşesinde bulunan zulasından rakı kadehini alır –mutlaka konuğuna göstererek– bir yudum çekerdi. Ardından isteği yerine getirmek üzere koşar

adımlarla mutfağın yolunu tutardı. O yıllarda Vehbi Koç da Sun Restoran'ın saygın müdavimleri arasındaydı, haftanın iki-üç günü ıstakoz yemeye gelirdi. Vehbi beyin hizmetiyle sadece Mösyö Baronyan ilgilenirdi. VEFA ZAT

barut Argoda rakı.

Barutçuoğlu Dikran Kibar ve zengin bir Ermeni ailesinin mensubu olduğu halde tulumbacılığa heves edip meyhane âlemlerine karışan eski İstanbul kalenderi. Barutçuoğlu Dikran yalınayak, baldırı çıplak, pırpırı kılık tulumba sandığı altında yangınlara koşmuş, yaşça akranı ve mevkice emsali olmayan adamlarla meyhane meyhane dolaşmış, işret meclislerinde köçek misali kalkmış oynamış veya oynatılmıştı. Aşağıdaki manzume, **Büyük Kuleli** meyhanesinin üst katındaki odalarda yapılan bir âlemi tasvir eder:

Barutçuoğlu bir ateşparedir

Havaîdir dilber-i avaredir

Cümle omuzdaşlar yanık yanık

Sineleri şerha şerha yâredir

İsm-i şerifidir o şahın Dikran

Meclubunun olur hanesi viran...

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri



Basmane **İzmir**'de tren garı, **Kültürpark**'a ana giriş kapısı, ucuz otel ve pavyonlarıyla tanınan semt. Bir zamanlar sayıları 44'e varan **tektekçi** meyhanelerine, genellikle iş çıkışı iki yudum içmek ve birkaç ahbap görmek isteyen esnaf takılıyordu. En meşhurları Tilkilik'teki Hasan'ın Yeri, Asmalımescit ve Kristal'di. Bu küçük mekânların bazıları zamanla büyük meyhanelere dönüştü. 1970'lere kadar yaşamını sürdüren Mezarlıkbaşı'ndaki İsmail Taşören'e ait Güler İçkili Lokanta, Celal'in Yeri, Havra Sokağı'ndaki **Aslan Yasef'in Yeri**, Mezarlıkbaşı'ndaki Yalova Meyhanesi, önündeki fayton durağı nedeniyle adı *Sidikli*'ye çıkan Ali'nin meyhanesi, İzmir'in kültür ve sanat insanlarını da buluşturan mekânlardı. Toros ise Anadolu tüccarlarına hitap ederdi. Bugün yaşayan Basmane meyhaneleri arasında, rakının tulumbayla çekilmesiyle nam salmış, üç kuşaktır meyhanecilik yapan Arınç ailesinin Zeytinlik'teki mekânı Nihat Baba akşamcıların gözdesidir. Anafartalar Caddesi'nin Cicipark'a ulaştığı noktadaki Hayyam, Kahramanlar'da randevuyla gidilmesi önerilen Dargeçit, Tilkilik'te kokoreççi Birli kardeşlerin mekânı Kardeşler Restoran, İzmir'de **koltuk meyhaneleri** türünün son örneklerini oluşturuyor.A. NEDİM ATİLLA

batakhane Fuhuşun ön planda olduğu düşük kaliteli içkili mekânlar.



Baylan 1960'ların **bohem** âleminde adı sık geçen**,** meyhane öncesi mutlaka uğranılan **Beyoğlu** İstiklal Caddesi'ndeki pastane. 1928'deki adı Loryan, 1934'te *kibar* anlamına gelen Baylan'la değiştirildi. Garsonları Leonidas ve

Hristo, **Sait Faik**'i tanır, genç edebiyatçıların ilk kitaplarını kutlar, patron olmadığı saatlerde onlara servis yapmaz, bedava zaman geçirmelerini sağlardı. En ünlü ürünü Peşmelba adıyla anılan dondurma düzenlemesiydi. Bir grup genç edebiyatçı ve tiyatrocu Attilâ İlhan'ın *riyasetinde* orada toplandığı için *Baylancılar* diye anılırdı**: Demirtaş Ceyhun,** Fikret Hakan, Ege Ernart, Hilmi Yavuz, Ferit Edgü, **Demir Özlü**, Yılmaz Gruda, Erol Günaydın.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'ların başında Bebek koyu

Bebek **Boğaziçi**'nin Rumeli yakasında, aynı adlı koyun kıyısında yer alan tarihi semt. Bebek adı **Fatih Sultan Mehmet**'in bölgenin muhafazasına memur ettiği bölükbaşının lakabından gelir. Eski bir Rum balıkçı köyü olan Bebek; güzel bahçeleri, kahveleri, bülbüllerin öttüğü tepesi, Rum, Ermeni, Türk evleri ve tabii meyhaneleriyle meşhurdu. 19. yüzyılda Boğaz'ın siyasi ve mimari keşfi sonrasında daha büyük mekânlara kavuştu. Bu olgunun yansıması olarak II. Meşrutiyet sonrasında açılan Bebek Gazinosu, 1957-58 kıyı düzenlemesinde kapanana kadar hizmet verdi. 1960'larda yeniden açılsa da 1980'de tarihe karıştı. Tramvay hizmeti semt sakinleri kadar keyif erbabı bohemlere, şair ve edebiyatçılara da ulaşım imkânı sağlamıştı. Eskilerin salaş balıkçı meyhanesi Yeni Güneş, Nazmi'nin Meyhanesi ve Bebekli şair **Edip Cansever**'in ikinci adresi Şadırvan birçok yazarın eserlerinde önemli buluşma noktaları arasında geçer. Eski dokusunu tamamen kaybeden Bebek, şimdilerde daha çok yüksek gelirli kesimin gidebildiği mekânlarla dolmuştur. Gene de semtte hâlâ bir Meygede Sokağı bulunur. TAN MORGÜL

Bebek Rakısı Bakkallar Koorperatifi tarafından 1930'da piyasaya sürülen rakı markası. Rakının adı bakkallar arasında **müsabaka** düzenlenerek bulunmuştu. 100 gramlık küçük şişeleri 20 kuruştan satışa sunuldu.

Bedreddiniler Kadı Şeyh Bedreddin'in sayıları çok az olmakla beraber varlıklarını bugün de sürdüren takipçileri. Bir fıkıhçı olarak eğitim gören ve Osmanlı İmparatorluğu'nun medeni kanunu hükmündeki *Mecelle*'nin temellerini atan; bununla birlikte İznik'te İbn Arabi'nin *vahdet-i vücut* felsefesiyle tanışarak ateşli bir sufiye dönüşen Şeyh Bedreddin, Fetret Devri'nde Anadolu'da Osmanlı devlet mekanizmasının merkezileşmesine karşı çıkan isyanların öncülerinden biri olduğu gerekçesiyle 1420'de (kimi kaynaklarda 1416) idam edildi. Bedreddin özellikle Karaburun'da köylüleri ve yoksul dervişleri etrafına toplayarak isyan eden Börklüce Mustafa ve Manisa'da ayaklanan Torlak Kemal'in manevi önderi olarak yüzyıllar boyunca Anadolu'daki her isyanda hatırlandı. Serez'de idam edilen Şeyh Bedreddin, Bektaşi ya da Alevi olmamakla birlikte özellikle Rumeli'deki

Bektaşi ve Anadolu'daki Alevi [*bkz.* **cem**] topluluklar tarafından da sahiplenildi.



1878'de Osmanlı'nın yenilgisiyle sona eren 93 Harbi'nin ardından başlayan göçler ve sonraki mübadeleler esnasında Şeyh Bedreddin'in Rumelili takipçileri de Trakya ve Ege'ye yerleştiler. Halen Kırklareli, Lüleburgaz ve Tekirdağ'ın kimi köyleriyle, bu köylerden göç edenlerin yerleştikleri İstanbul'da Bedreddinilere rastlanabilmektedir. Bedreddiniler, *Sofyan* ya da *Amucalar* adıyla da anılmaktadır.

Bedreddinilerin *muhabbet* adını verdikleri erkân geleneği, kimi özellikleriyle Alevi ve Bektaşi cemlerine benzemekle birlikte, bazı noktalarda ayrılmaktadır. Özellikle Trakya'da sürdürülen muhabbet erkânında rakı **dem** adıyla anılır ve dini ritüelin bir parçası olarak kullanılır.

Bedreddinilerde ritüeller **baba** adı verilen cemaat önderinin dualarıyla başlar. Alevilik ve Bektaşilik'te olanın aksine Bedreddinilik'te bir baba, 12 **dede** bulunur. Baba muhabbet erkânını başlatırken dualarla cemaati, erkânın yapılacağı yere alır. Burada temel kural, aralarında husumet ya da kırgınlık olan cemaat üyelerinin birbirlerini affetmeleri ve husumetlerinden vazgeçmeleridir. Herkes bez sofralar etrafında bir araya geldikten sonra **sâki babası**, **dolu** ya da **evliyalar dolusu** da denilen dem-rakıyı iki yardımcısıyla birlikte hazırlar. Dem, **dem kadehi** denilen kulplu toprak bardaklara konulur. Kendisine dem kadehi verilen kişi, rakıyı bir defada içer. Demi ilk **sâki dedesi** tadar. Sâki dedesinin görevi, cemaatteki herkesin

demle arasındaki ilişkiyi kontrol etmek ve demin miktarını ona göre hazırlamaktır. Ardından baba ve dedelere toprak kaplara konulmuş rakıları ikram edilir. Ondan sonra da cemaatin geriye kalanları dem çekerler.

Özellikle İstanbul'daki kimi Bedreddini topluluklarda rakının yerini tamamen şerbet almış gibi görünmektedir. Trakya köylerindeki Bedreddiniler ise muhabbetlerinde rakı kullanmaya devam etmektedir. AYŞE ÇAVDAR

Nurdan Arca Simavnalı Bedreddin (Belgesel film) / Müfit Yüksel Simavna Kadısıoğlu Şeyh Bedreddin / Esat Korkmaz Şeyh Bedreddin ve Varidat

Bedri Rahmi *bkz.* **Eyuboğlu, Bedri Rahmi**

Bedros'un Meyhanesi 1930'larda **Beyoğlu** Asmalımescit'te, sade vatandaşa hizmet veren nezih meyhane. Müdavimleri arasında mahalle esnafı, boyacı Hasan, Bristol Oteli resepsiyon memuru İvo, tüccar Ragıp Bey, terzi Şakir, enspektör Niyazi Bey, demirci İbrahim, sivil giyimli sıska polis Hikmet, şef Seyfo vardı... Asmalımescit Sokağı'yla, Asmalı Mezarlık Sokağı'nın kesiştiği yerdeki Sütçü Toma'dan önceydi. Ön cephesi mavi boyalıydı. Dışardan bakıldığında tüneli andıran, dar cepheli, uzunca bir dükkândı. Girişte sol tarafta, önünde yüksek tabureleriyle çinko kaplı L biçiminde bir bar tezgâhı, geri kalan bölümdeyse masalar bulunmaktaydı. Meze olarak **topik**, **pilaki**, **midye** tava, midye ve yaprak dolması, kapının önündeki camekânda **lakerda** satan Musevi'den alınan lakerda, kışın içine limon sıkılmış **tahin helvası** ve **leblebi** verilirdi.

Kısa boylu, simsiyah gür saçlı, yusyuvarlak yüzlü, bıyıksız, güleryüzlü Bedros, tezgâhın arkasındaki raflara sıralanmış **Bilecik, Dem, Bakü̈s, Fertek, Dimitrakopulo, Kulüp** rakıları ve Mutuk, Marmara şarap şişeleriyle, alt raflarda, kendi parlattığı bardakların arasında gidip gelirdi. Sevip saydıklarının hesabını tutar, kimsenin borcunu yüzüne vurmazdı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

bekni Bazen *bengi* olarak geçer; Kök Türklerin buğday ve darıdan ürettikleri söylenen bir tür **fermente alkollü içki**. *Bekni* sözcüğü Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügati't-Türk* yapıtında geçer ve "buğday, darı, arpa

gibi şeylerden yapılan içki, boza" biçiminde açıklanır. Türklerin taneli besinlerden ürettiği ilk içkilerinden biri olduğu sanılır. Sözcüğün kökeni Sogtçadır; *bekini* biçiminde geçer ve **şarap** anlamına gelir. Bu veriler Türklerin bekniyi Sogutlardan öğrendiğini gösterir. Nitekim üretimi için gerekli ürünler yerleşik toplum ürünleridir.

bekri Ayyaş, içki düşkünü, akşamcı. 17. yüzyılda yaşamış, ayyaşlığıyla ünlü **Bekri Mustafa**'nın adından gelir.

Bekri Mustafa Büyük olasılıkla 17. yüzyılın ilk yarısında yaşamış, içkiciliği, hazırcevaplığı, nükteleri, içki yasaklarına karşı duruşuyla ünlenmiş ve ismi iyi içicilere simge olmuş İstanbul'un ünlü ayyaşı. Yaşamı hakkında kesin bilgiler bulunmamaktadır. **Evliya Çelebi**, ünlü **Karagöz** oyuncusu Kör Hasanzade Mehmet Çelebi'yi anlatırken onun çok güzel zenne, Bekri Mustafa ve kör Arap dilenci taklidi yaptığını söylemektedir. Bu yaşadığını tahmin ettiğimiz yıllarda Bekri Mustafa'nın şöhretinin zirvede olduğunu ve Karagöz oyununa bir tip olarak girdiğini göstermektedir.

Bugün hâlâ halk arasında anlatılan Bekri Mustafa fıkralarında başat öğe içki yasağı ve Bekri Mustafa'nın buna karşı çıkmasıdır. Bu fıkraların birçoğunda kendi içmesine rağmen sert bir içki yasağı uygulayan **IV. Murat** figürüne de rastlanması, Bekri Mustafa'nın yaşadığı döneme dair ipuçları vermektedir. Bekri Mustafa, İstanbul folkloruna ait bir kişidir. Fıkralarında mekân hep İstanbul'dur. İlk önce Himmetzade tarafından derlenip 1921'de yayınlanan *Bekri Mustafa'nın Latifeleri* isimli kitap ve onun izleyicilerinin yapıtlarındaki fıkralarda dönemin İstanbul yaşamını anlamamıza yarayacak pek çok bilgiye rastlarız. "Buyrun cenaze namazına" deyimi de onun bir fıkrasından çıkmıştır. Bu fıkraların içinde bir tane vardır ki, her anlatıldığında efsaneyi pekiştirir.



Bekri Mustafa efsanesi Karagöz Tiyatrosu'nda Tuzsuz Deli Bekir, Bekri, Matiz, Sarhoş gibi tiplemelere esin vermişti (Yapı Kredi Koleksiyonu)

Bekri Mustafa, bütün şiddetiyle hüküm süren içki yasağını delmek için kayıkçılık yapmaya başlamıştır. Denizin ortasında herkesten uzak demlenir. Bir gün iki yolcuyu **Beşiktaş**'tan **Üsküdar**'a geçirmek üzere kayığına alır. Onları göz ucuyla süzüp tehlikesiz olduklarına karar verir, denize açıldıktan sonra zulasından yudumlamaya başlar. Ne var ki, bu iki yolcu *tebdil-i kıyafet* gezen IV. Murat ile sadrazamı Bayram Paşa'dır. Padişah'ın işareti üzerine Bayram Paşa Bekri'den kendilerine de içki vermesini ister. Bekri, "Bir şartla" der, "içince sapıtmayacaksınız." Kabul edip içerler. Bir süre sonra Bayram Paşa gürler: "Bre nabekâr [hayırsız] herif sen bizim kim olduğumuzu bilir misin? Bu zat Padişahımız Efendimiz'dir, ben de sadrazam kullarıyım." Bekri Mustafa sakin cevap verir: "Ben size sapıtmayacaksanız için dedim ama nafile, boşa konuşmuşum." EROL ÜYEPAZARCI

Evliya Çelebi Seyahatnamesi Cilt:I / Himmetzâde Bekri Mustafa / M. Sabri Koz "Bekri Mustafa", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

Bekri Mustafa Baba Türbesi **IV. Murat** döneminde (1623-40) yaşadığı sanılan, ancak yaşamı hakkında kesin bir bilgi bulunmayan **Bekri Mustafa**'ya ait olduğu kabul edilen türbe. Bir zamanlar **Eminönü** Balıkpazarı meyhanelerinin bulunduğu bölgede, eski Yemiş İskelesi mevkiinde, bugün Galata Köprüsü ile Unkapanı Köprüsü arasında yer alan Zindan Han'ın arkasında, **Haliç** kıyısındadır. Bu mütevazı türbenin Bekri Mustafa'ya ait olduğu hakkında kesin bir kanıt bulunmasa da, içki severlerin yıllar boyunca burayı pirlerinin mezarı kabul edip saygı gösterdiklerini biliyoruz. *Bekri Mustafa Baba* yazılı mezar taşının tarihi hayli yeni: 1902. Sonradan *müritleri* tarafından dikildiği tahmin ediliyor. İlginç bir husus ise, bu mezarın, eskiden İstanbul kadınlarının hamile kaldıklarında çocuğunun hayrı için ziyaret etmeyi âdet edindikleri ünlü evliya Baba Cafer'in mezarının yakınında olmasıdır.

Bekri Mustafa'ya ait olduğu söylenen ikinci mezar ise Edirnekapı Mezarlığı'nda bulunuyor. 1820 tarihli mezar taşında onun Yeniçeri olduğu

yazılı. Ancak, gene elimizde kesin bilgiler olmadığı için, burasının da onun gerçek mezarı olup olmadığı bilemiyoruz.



Günümüzde Eminönü sahilinde bulunan Bekri Mustafa Baba Türbesi; bir zamanlar kocalarının rakıyı bırakmasını isteyen kadınlar burayı ziyaret edip adak adardı

Bekri Mustafa'nın yaşamını konu alan aynı adlı romanında **Osman Cemal Kaygılı**'nın yazdıkları ise şöyle: "[Tövbekar olup evlenen Bekri Mustafa, zamanını iyilikler yaparak geçirmektedir.] Şimdi seyrekçe uğradığı meyhanelerde herkes ona tam bir mübarek adam, tam bir Allah adamı, tam bir veli gibi bakıyor, hattâ Hristiyan meyhaneciler ondan kerametler, şefaatlar umuyordu. İşte onun içindir ki bugün Yemiş iskelesinin arkasında Yemişçiler çarşısının ortasında bulunan Mustafa'nın mezarı ziyaretgâh halini almış, başında mumlar yanmış, kendisine birçok adaklar adanmış, hele kocalarının rakıdan kurtulmalarını isteyenler bu mezara gelip Mustafa'nın ruhuna okuyarak, kocalarının rakıdan kurtulması için ondan şefaatlar diledikleri gibi, eskiden Akdeniz ve Marmara adalarından buraya kayıkla **düz rakı** ve **mastika** gibi şeyler getiren adalı Rum kayıkçılar, gelip giderken yolda fırtınaya tutulmamak, batmamak için Mustafa'ya mumlar, yağlar adar ve sağ salim buraya gelince adaklarını yerine getirirlermiş. Kırk beş, kırk altı yaşlarında öldüğü rivayet edilen Mustafa'nın (buraya) gömülmesi meselesine gelince: Onun için de birkaç rivayet vardır. Sözde o civar, vaktiyle İstanbul'un en meşhur meyhanelerinin bulunduğu yer olduğu için Mustafa ağır hasta iken ölünce bu meyhanelerin arasında gömülmesini vasiyet etmiştir..." AHMET EKEN

M. Sabri Koz "Bekri Mustafa", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Osman Cemal Kaygılı Bekri Mustafa

Bektaşi Hacı Bektaş-ı Veli'nin adına kurulduğu kabul edilen Bektaşilik tarikatına bağlı kişi. Bektaşi, fıkralarda softalık karşıtı, kalender, çakırkeyif bir tip olarak çizilir. Bir sufi tarikatı olan Bektaşiliğin temel öğretisi hümanizm, amacı olgun, yetkin insana (*insan-ı kâmil*) ulaşmaktır. Bu inanç doğrultusunda eğitim alan Bektaşilerin din kurallarının görünür yanına dikkat etmeyişleri, hoşgörüleri, *kalender meşrep* ya da *kural tanımaz* olarak tanınmalarına yol açtı.

II. Mahmut'un 15 Haziran 1826'da Yeniçeri Ocağı'nı kaldırması, yeniçerilerin cezalandırılıp öldürülmeleri, bağlı oldukları Bektaşi tarikatını

da gözden düşürdü. Bektaşi dergâhları kaldırıldı, yıkıldı ya da camiye çevrildi. Kalan Bektaşi tekkelerinin postuna Nakşibendi şeyhleri tayin edildi. Bektaşilerin mezar taşlarının bile kırıldığı bu dönemde Bektaşi tekkeleri, *bu tekke aslında bizimdir* iddiasıyla başka tarikatlarca korumaya alındı. Kimi tekkeler zamanla korumacılarca asimile edildi. Bu dönemde temel özelliği Bektaşi kimliğinin hazırcevaplığı ve hoşgörüsünü yansıtmak olan Bektaşi fıkraları yerine Bektaşiliği karalayacak kaba saba fıkralar da üretildi. Bunca uğraşının Bektaşiliği ve Bektaşileri tüketemediği, yol kaidelerine Sünni ekler getirmekle birlikte özellikle Rumeli'de başka hiçbir tarikatın yaşayamadığını söylemek gerekir.



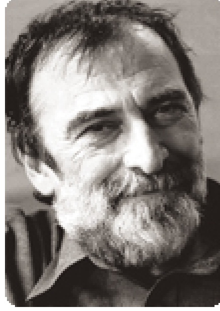
Mey İçki Koleksiyonu

Bektaşi dervişleri

Bektaşi fıkraları halk arasında sıkça anlatılan fıkralardır. Türk **halk edebiyatı** içinde Bektaşi fıkralarının özel bir yeri vardır. Toplum kendi söylemekten çekindiği şeyleri anonim bir tip olan Bekri'ye söyletir. Bektaşilerin dinin yalnızca *dış yönü*nü görenleri, yobazlığı, bağnazlığı, tutuculuğu hicvettiği fıkralar kimsenin yüzünü kızartacak fıkralar değildir. Bu fıkralar hicivlerini incitmeden, kimseyi aşağılamadan, gerekirse kendisiyle dalga geçerek yapar. SENNUR SEZER

Bektaşi Fıkrası

Bektaşi bir gün camiye gitmiş. Vaiz, Bektaşi'yi cemaat arasında görünce coşmuş, içki içenlerin öteki dünyada alacakları cezaları sıralamaya başlamış: "Herkes Mahşer gününde yaşarken içtiği içkilerin testileri boynuna asılarak çıkartılacak ortaya." Bektaşi vaizin sözünü kesmiş: "Testiler boş mu olacak dolu mu?" Hoca Bektaşi'nin gözünü korkutmak için "Elbette dolu" diye yanıt vermiş. Bektaşi gülerek, "Şükür Yaradan'a" demiş, "desene ki orada da ya hey!"



Belge, Murat (1943) Yazar, eleştirmen, çevirmen, akademisyen. Türkiye'nin düşünce hayatını yönlendiren öncü aydınlardan biridir. 1960'lardan itibaren kaleme aldığı yazılarda, yaşadığımız toplumu bütün yönleriyle kavramaya çalışmış, gündelik hayatın karmaşası içinden çıkarıp *görünür* hale getirdiği toplumsal olguları, edebiyatın, tarihin, felsefenin ve insanlığın ortak kültür mirasından imbiklenmiş geniş bir bilgi birikiminin ışığında incelemiştir. Başta pek çok aydının başucu kitabı olan *Tarihten Güncelliğe* (1983) olmak üzere farklı alanlarda gezinen kitaplarıyla üç kuşağın keyifle okunan hocası olmuştur. Önemli dünya yazarlarını Türkçeye kazandırmış, çeviri ve yorumlarıyla Marksizmi anlaşılır kılmıştır. Evrensel bir humanizma arayışına vakfettiği düşüncesini eyleme dönüştüren kararlı bir insan hakları savaşçısıdır.

Murat Belge bütün bunların ötesinde gerçek bir Rönesans insanıdır: İstanbul'un tozunu attırmış bir rehber, maharetli bir aşçı, ehliyetli bir kaptan, doğru zamanda doğru yerde olmayı bilen bir balıkçı ve **çilingir sofrası**nın ilmini yapmış bir rakı üstadıdır. "Çin lokantasında bile rakı içerim" der. Bunu da *milli içki* tabirine nazire yaparak açıklar: "Milliyetçi ideolojiyle hiçbir zaman başım hoş olmadı. Belki tek istisna rakı. Yemek yerken ille rakı içmeyi tercih ediyorum."

Rakı onun için bir *milli teselli*, hatta *gurur* vesilesidir: "Rakı aslolarak meyhanede içilir, yani belli bir **yemek** düzeni içinde içilir. Damıtılmış olması, yüksek alkol derecesi ve benzer özellikleriyle rakı, Batılıların yemek öncesi aperatif içkilerine benzer. Ama Batılılar olayı böyle sert bir içkiyle açıp sonra yemeğe **şarapla** devam ettikleri halde sertliğe alışmış olan cefakâr milletimiz yemeğini de rakıyla yer. Yaklaşık 45 derecelik bir yemek içkisine sahip olmak, bence, başka alanlarda fazlaca şanslı olduğunu söyleyemeyeceğimiz Türk toplumunun en büyük talihlerinden biridir. Ayrıca, bütün o talihsizlikler, ancak 45 derecede çekilir hale geliyor."

Murat Belge'nin gençliğinde, sadece iki ay da olsa, **koltuk meyhanesi** işletmişliği vardır. **Kumkapı**'daki eski küçük mendireğe demirlemiş bir tekneyi meyhaneye çevirirler: Rakı, **balık**, **salata** ve bolca muhabbet... **Kör Agop**'un aşçısı Tütüncü Hayko'yu bu yıllarda tanıdığını ve ondan aşçılık hakkında çok şey öğrendiğini anlatır. Gene bu dönemde, günümüze iz bırakan birçok şair, yazar, sanatçı ve aydın ile birlikte **bohem** kuşağının içinde yer almıştır. 1960'ların başındaki **Beyoğlu**'ndan **Hristaki'nin Meyhanesi**'ni ve laternasıyla ünlü **Lefter**'i özellikle anar. Rakı sofrasında **beyaz peynir** dışında olmazsa olmaz dediği **meze** yoktur, ama diğer yandan bu k**lasik meyhaneler** ile birlikte tarihe karışan **uskumru dolması** gibi *klasik* mezeleri de özler. Deniz ve balık onun için apayrı bir tutkudur. Çıktığı sayısız **Mavi Yolculuk**'tan sonra, 1990'larda *Sloop John B.* adlı küçük teknesini yaptırıp bu tutkusunu doyasıya yaşamıştır. Ama kendini *denizci* değil, *balıkçı* olarak tanımlar. Balıkçı ve rakıcı.

Tûba Çandar Murat Belge - Bir Hayat / Murat Belge Tarih Boyunca Yemek Kültürü / Burcu Galiba "Rakı Masasında İki Üstat ve Bir Çaylak", www.buyukkeyif.com

Belvü Gazinosu Fransızca *güzel manzara* anlamına gelen Belvü sözcüğü, İstanbul gibi güzel manzaralarla dolu bir şehirde birçok mekâna isim olmuştur. Bunların arasında **gazino** olanlar bile birkaç tanedir; Harbiye, Emirgan ve Fenerbahçe'de farklı dönemlerde faaliyet göstermiş birer Belvü Gazinosu vardır. Burada söz konusu olan sonuncusu, Fenerbahçe'deki tarihi Belvü Oteli'nin ünlü gazinosu. 1900'lerin başlarında Ralli soyadlı Levanten aile tarafından yaptırılan avcılık kulübünün, Mütareke yıllarında Hristo adlı bir Rum tarafından gazinoya çevrilmesiyle faaliyete geçen Belvü Gazinosu,

Cumhuriyet döneminde, 1960'lara kadar **balolar**, gardenpartiler ve alafranga yemeklere ev sahipliği yapmıştı.



Atatürk'ün Belvü Gazinosu'nu ziyareti

Devrin divası **Denizkızı Eftalya** burada sahne aldığında Kalamış Koyu onu dinlemeye gelen kayık ve sandallarla dolup taşardı. Atatürk, 1927'deki ilk İstanbul gezisinde Belvü Gazinosu'na gidip eskiden beri tanıyıp sevdiği Denizkızı Eftalya'yı dinlemişti. Daha sonraki yıllarda başta Belvü'ye **Müzeyyen Senar** olmak üzere birçok yıldız uğradı. Bugün hâlâ yaşayan Belvü, lüks bir eğlence kompleksine dönüşmüş durumdadır.

Beng ü Bâde Alegorik birer simge olarak *afyon* ve *içki*. *Beng ü Bâde* adıyla yazılan yapıtlarda tekke dervişlerinin kullandığı esrarın uyuşturucu-mistik özelliğine karşılık içkinin verdiği coşku karşılaştırılmış; içkinin üstünlüğü savunulmuştur. Fuzulî'nin tahminen 1510-1514 arasında yazdığı ve Şah İsmail'e sunulan *Beng ü Bâde* mesnevisinde *beng* (afyon) ile II. Bayezid'i, **bâde** ile de Şah İsmail'i, adlarını vermeksizin karşılaştırmıştır. Fuzulî'nin mesnevisinde bu iki **keyif** verici madde temel özellikleriyle sembolize edilmiş ve iki hükümdarın bireysel ve siyasi kimliklerini tanımlamak için kullanılmıştır. *Beng*, kuru, olgun, içedönük özellikleriyle aklı temsil eder. Simgesel çiçeği Osmanlı sarayının ve Divan edebiyatının resmi çiçeği *gül*dür. Beng aynı zamanda merkezi olanı, İmparatorluğu simgeler. *Bâde* ise yaş, taze, dışadönük, fevri ve dinamiktir, aşkı temsil eder. İkisinin de iyi ve kötü yanları vurgulanmakla birlikte eserde olumlanan bâde, dolayısıyla Şah İsmail'dir.

Cemal Süreya "Günübirlik"ler

Benli Belkıs (1912-1972) Gerçek adı Belkıs Söylemezoğlu; eski İstanbul sosyetesinin önde gelen simalarından. Babası Süleyman Şefik Paşa'nın Yemen'de vali olduğu sırada Saba şehrinde doğdu. Adı *Saba Melikesi Belkıs*'tan geliyordu. Sonraki yıllarda yanağındaki beninden dolayı *Benli* lakabıyla anıldı. Yaşantısının büyük bir bölümü yurt dışında geçti. Paris'e, Londra'ya gittiğinde gazeteler *Türk incisi geldi* diye manşet atardı. Kral Gustav, Prens Rainier, Kral Faruk ve daha nicesinin yakın dostluğunu kazanmıştı. Benli Belkıs, İstanbul sosyetesinin kadınları için Paris modasının *canlı mankeni* gibiydi. **İslam Çupi**'nin ifadesiyle, *İstanbul'da ilk bikiniyi giyen kadın* da oydu. Aynaya çok düşkündü: "Ben kendi kendimi özlerim, kendimi göresim gelir."

VEFA ZAT bir zamanlar servis yaptığı Benli Belkıs'ı şöyle anlatır: "Hafifçe kavruk bir sesi vardı ve sık sık attığı kahkahalarla bulunduğu ortamın ambiyansına farklı bir hava katardı... Sohbetlere kusursuz Fransızcasıyla sıcacık espriler katardı. Genellikle işadamı Ferruh Kunter'le birlikte oturur, içki tercihini de çoğu zaman rakıdan yana kullanırdı. Özellikle biberle terbiye edilmiş ve küp kesilmiş beyaz peyniri çok sever, kimi zaman da üzerine hafifçe kırmızıbiber serpilmiş kaşarlı sıcak kanepe isterdi."



Vefa Zat Koleksiyonu

Sosyete güzeli Benli Belkıs, 1960'larda Hilton'daki Karagöz Bar'da

Benli Belkıs haftada dört gece sabaha kadar eğlenir, sonra üç gün ortadan kaybolurdu. Eşref Kolçak'la *Çılgınlar Cehennemi* adlı bir film çevirmişti. **Hilton**, **Pera Palas**, **Tokatlıyan**, Rouge et Noir, Büyük Kulüp, Taşlık Tenis Kulübü, **Degustasyon** sık uğradığı yerlerdi. **Tanju Okan**'ı çok beğenirdi. **Dario Moreno**, Metin Ersoy hayranıydı. Öncü paparazzi Zozo Toledo onun peşinden hiç ayrılmazdı. Benli Belkıs beş evlilik ve sayısız aşk macerası yaşadı. Hiç çocuğu olmadı. Yaşamı boyunca tarzını değiştirmedi.

Ümit Bayazoğlu Uzun İnce Yolcular / Vefa Zat Barmen / İslam Çupi Hey Gidi İstanbul

Benzur Birahanesi *(Benzour Beerhouse)* **Beyoğlu**, Meşrutiyet Caddesi'nde 1950'lerin sonuna kadar çalışan şirin meyhane. Modan Benzur tarafından işletiliyordu. 2. Dünya Savaşı sırasında İstanbul'da fink atan casuslar, özellikle Pera Palas, Viyana Lokantası, Amerikan Konsolosluğu'nu izlemeye alanlar, Benzur Birahanesi'ni yeğlerdi. Ayrıca ehven fiyatlarıyla orta sınıfa hesaplı bir Pera eğlencesi yapma imkânı veriyordu. Bir duble rakı, mezeyle birlikte 15 kuruştu. Fiyatların düşük olmasına karşın mezeleri kaliteliydi.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

berduş Başıboş, serseri kimse; ayyaş.

Bereket Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.



Berk, İlhan (1918-2009) Cumhuriyet şiirinin ve İkinci Yeni'nin önemli adlarından. Pipoları için yazdığı şiirle aslında bir "Bütün Tütün" ansiklopedisinde yer alması daha uygun olsa da, İlhan Berk sadece *Pera* kitabındaki Panayot, Balıkpazarı ve **Lambo** anlatılarıyla bile *Rakı*

Ansiklopedisi'ne alınmayı hak eder. Salim Şengil ve **Fahir Aksoy**'un anlattıkları da cabası. Salim Şengil, İlhan Berk'in sekiz yıl boyunca öğretmenlik yaptığı Kırşehir'den **Ankara**'ya her gelişinde, yeni şiirlerini şair arkadaşlarına okumak için onların devam ettikleri meyhanelere uğradığını aktarır. Berk, arkadaşlarına içki ısmarlayıp parasını ödemeden oradan uzaklaşıyormuş. Arkadaşları zor durumda kalıp çoğu zaman ancak borç senedi imzalayarak çıkabiliyorlarmış meyhaneden. Bu kaçışların birinde **Can Yücel**'e yakalanmış. Arkadaşları da onu hesabı ödeyinceye dek göz hapsinde tutmaya başlamışlar. Fahir Aksoy da Berk'in Ankara'ya yerleştiği yıllarda, **Kürdün Meyhanesi**'nden **Üçnal**'a gidildiği bir akşamdan bir anı aktarıyor. **Orhan Veli Kanık**'ın Charles Cros'dan çevirdiği *Çirozname* şiiri *Tercüme* dergisinde yeni çıkmış, onu tartışıyorlar. Derken, iyice kafayı bulan İlhan Berk, birden masadaki çirozlardan birini kapıp ayağa kalkarak "Orhan! Al sana çirozname" diye Orhan Veli'ye fırlatıyor. Tabii, Orhan Veli'yi yatıştırmak için bayağı uğraşmışlar. SELAHATTİN ÖZPALABIYIKLAR

Salim Şengil Anılarda Kalan Portreler / Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

berş Afyondan yapılan alkollü şurup ve keten tohumundan sarhoş edici macun. Eski kahvehanelerde, tiryakilere kahveden önce bir fincan *berş* veya hokka ile macun vermek âdetmiş. Ayyaşlar ise **Ramazan**da, iftardan sonra içkiden sayılmadığı, dolayısıyla *haram* olmayacağı gerekçesiyle *berş* içerlermiş.



CENGİZ KAHRAMAN

Beşiktaş'ın ünlü Çarşı'sındaki balıkçılar

Beşiktaş Adını İstanbul'un en kalabalık ilçelerinden birine veren tarihi **Boğaziçi** semti. Beşiktaş eskiden beri Anadolu ile Avrupa'nın kesişme noktası olduğu kadar, özellikle *Çarşı* diye anılan agorasıyla önemli bir kültürel çekim merkeziydi. Su yollarının buluştuğu iskeleye uzun yıllar karakterini veren anason kokulu **Beşiktaş İskele Gazinosu** aralarında Türk edebiyatının öncü simalarının da bulunduğu sayısız müdavimi ağırlamıştır. **Salâh Birsel**, *Boğaziçi Şıngır Mıngır* eserinde Beşiktaş'a geniş yer ayırır. Çarşı'daki Muhittin Baba ise **Behçet Necatigil**'den yadigârdır. Beşiktaş balıkpazarında yer alan **klasik meyhaneler** uzun bir dönemdir bölgenin *meyhane nöbetini* tutuyor. Çarşı'nın göbeğinde rakı geleneğini yaşatan **Beşiktaş Balık Lokantası** bunlardan biri. Eskiden aynı yerde kapısına çengelle asılmış etten kesilen dilimlerle birlikte şarap servis eden salaş bir meyhanenin bulunması, Beşiktaş'ın meyhane kültürünün köklerinin derinliğine işaret ediyor. **Hasbi** ve Ahtapot ise pazarın çevresine konumlanmış diğer meyhaneler. Öte yandan, Akaretler'de **çalgılı meyhane** geleneğine göz kırpan Kalamata ve Şair Nedim Caddesi'ne **Ayvalık** soluğu getiren Sıdıka, yeni kuşak Beşiktaş meyhaneleri olarak dikkat çekiyor. TAN MORGÜL



Yıldız Albümleri

19. yüzyılın sonunda Beşiktaş sahili

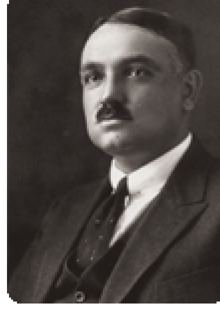
Beşiktaş Balık Restoran **Beşiktaş** balıkpazarında, Çarşı'nın göbeğinde **klasik meyhane** geleneğini yaşatmaya çalışan şirin meyhane. Hasta bir Beşiktaş taraftarı olan sahibi Turgut Vidinli, aslen makine mühendisidir. Meyhanenin ünlü müdavimlerinden üstat **Aydın Boysan**, Vidinli'nin tarzını şöyle anlatıyordu: "Meyhanesinin duvarlarında sanatçı resimleriyle futbolcular biraradadır. Turgut her sabah beşte kalkar, gidip balığını alır. Öğleden sonra 15'e kadar meyhaneyi akşama hazırlar. Saat 15'ten 18'e kadar kitap okur. Beşiktaş Balık Restoran'ı ilk Güzel Sanatlar Akademisi hocaları ve öğrencileri keşfetmiştir. Harc-ı âlem olduktan sonra burası her akşam şöhretli simaların istilasına uğramıştır. Bu güzelim meyhane; Çetin Altan'dan rahmetli **Aziz Nesin**'e, **Yaşar Kemal**'den Müjdat Gezen'e, Metin Akpınar'dan Süleyman Seba'ya kadar çok renkli bir müşteri profiline sahiptir."

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir



Beşiktaş İskele Gazinosu Bir zamanlar **Beşiktaş** İskelesi'nin yanı başında bulunan **klasik meyhane**. 1950'lerden sonra **Boğaziçi**'nin Rumeli kıyısındaki meyhaneleri baştan sona teftiş eden şair **Edip Cansever**, iki meyhanenin üstünde çok durmuştu: **Bebek**'teki Nazmi ve Beşiktaş İskele Gazinosu. Gerisini **Salâh Birsel** anlatıyor: "Buraya çokluk **Metin Eloğlu** ile birlikte gelir. Çünkü Metin de büyük içicidir. **Neyzen Tevfik** 4 yılda 1868 okka rakı içmişse, o, aynı süre içinde, dört beş ton rakı, votka ya da konyak devirmiştir."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır



Beyatlı, Yahya Kemal (1884-1958) Divan şiirini yenilikçi bir anlayışla sürdüren büyük şair. Yahya Kemal söz konusu şiirin son temsilcisi olarak bilindiği kadar, deyim yerindeyse, "yemeyi içmeyi" seven bir şair olarak da tanınırdı. Anılarında, henüz genç yaşlarındayken içki içme hevesinin **Muallim Naci**'nin bir yazısından kaynaklandığını anlatır. Bu sıralarda, doğum yeri olan Üsküp'tedir. Okumak üzere İstanbul'a geldiğinde çok genç olması nedeniyle büyüklerin içki sofralarından uzak kalsa da içkiye yakınlığı sürer. O dönemlerde sofralarda daha çok rakı içildiği için Yahya Kemal'in de içki olarak rakıyı yeğlediği söylenebilir.



Yahya Kemal, İzzet Melih Devrim ile işret sofrasında

1903-1912 yılları arasında kaldığı Paris içki ve yemek konusundaki alışkanlıklarını da değiştirir. Şairimiz içtikleri artık şarap ve aperitif olarak içilen içeceklerdir. İstanbul'a dönüşünde bir süre bu alışkanlığını korur, ama daha sonra ortama uyum sağlayarak rakı içmeye başlar. Yurt dışındaki elçilik görevleri sırasında da yerine göre değişik içkiler içmesine rağmen rakı yine gözde içkisidir. Klasik rakıcı gibi az yemez, oburdur.

İstanbul'un seçkin içkili lokantalarının yanı sıra Boğaz'da içmeyi özellikle sever. **Bebek**'teki Nazmi'nin lokantası dostlarıyla sık sık buluştuğu yerdir. Yahya Kemal'in içki masası arkadaşları da belirlidir. Halil Vehbi Eralp, **Ahmet Hamdi Tanpınar**, İhsan Kongar, Mustafa İnan, Mustafa Şekip Tunç, Halis Erginer, Salim Rıza Kırkpınar, Cahit Tanyol masanın sürekli konuklarından bazılarıdır. Şairimiz masadakilerin hepsinin içki içmesini ister, dahası içmeyenleri de içmeye zorlar.

Şairimiz, rakıya düşkünlüğüne rağmen Kavaklıdere şaraplarının reklamı için yazdığı beyitle şarap-severlerin de belleğinde yer etmiştir:

Biz vedâ etmek üzereyiz kedere

Getir ahbâba bir Kavaklıdere.

Şiirlerinde rakı, şarap, içki gibi kelimeleri pek az kullanmış bunların yerine **mey** demeyi, **câm** ve **kadeh** kelimelerini yeğlemiştir. İçkiyle ve içki meclisiyle ilgili pek çok dizesi arasında,

Meyhane böyledir bir içen dâimâ içer

Mahfîce başlayan giderek bî-riyâ içer

beyti Şeyhülislâm Yahya'nın

Mescitte riyâpîşeler etsin ko riyâyı

Meyhâneye gel kim ne riyâ var ne mürâî

beytine bir gönderme gibidir ve onun kadar ünlüdür. ERAY CANBERK

Cahit Tanyol Türk Edebiyatında Yahya Kemal / Beşir Ayvazoğlu Yahya Kemal "Eve Dönen Adam" / Hilmi Yücebaş Bütün Cepheleriyle Yahya Kemal

beyaz gömlek Meyhane personelinin yüzyıllardır sürdürdüğü gelenek. Eskiden **gedikli meyhaneler**de hizmet eden **muğbeçe** tayfası göğsü açık ve kolları sıvanmış beyaz gömlek giyerdi. Bu âdet gerek 19. yüzyıldan itibaren görülmeye başlanan alafranga eğlence yerlerinde, gerekse Cumhuriyet döneminin **klasik meyhaneler**inde kesintisiz olarak sürdürüldü.

beyaz kahve 40'lı yıllarda İstanbul **bar**larında fincan içinde gizlice verilen rakı. Tambur ustası Ercüment Batanay anlatır: "İstanbul'da üç bar vardı 1948 yılında. **Londra Bar**, Turan Bar ve **Garden Bar**. Buralarda rakı yasaktı. Tanınmış müşterilere fincan içinde rakı verilirdi. İsmi de *beyaz kahve* idi."

Tamburi Ercüment Batanay Milliyet, 16 Ocak 1993



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Beyaz Park Gazinosu bir yaz günü tıka basa dolu; cazbant müzik yapıyor (altta)

Beyaz Park Gazinosu İstanbul **Büyükdere**'de uzun yıllar hizmet veren plaj gazinosu. 13 Ağustos 1926'da polis memuru Rasim Kayra tarafından açılan Beyaz Park Gazinosu'nun biri kadınlara, diğeri erkeklere mahsus iki özel plajı (devrin tabiriyle *deniz hamamı*) ve atlama kulesi vardı. Ancak gazino kısa sürede içkili yerde deniz hamamı bulunmasını "ahlaka mugayir" kabul eden muhafazakâr Büyükdere halkının şikâyetine sebep oldu. Atatürk'ün ziyaretiyle çözülen krizi **Salâh Birsel** anlatır: "Ne ki, o günlerden birinde, her yere Hızır gibi yetişen Atatürk Büyükdere'ye de yetişmiştir. İlkin Doğu İlleri Genel Müfettişi Tahsin Bey [Uzer] yoklanılmış, sonra topluca Beyaz Park'a onur verilmiştir. Rasim Efendi de fırsatı fırsat bilerek yürekler acısı durumunu, Tahsin Bey aracılığıyla Gazi Hazretlerine iletmiştir. O da hemen gürlemiştir: 'Kadın-erkek de ne oluyor? Burada doğru olmayan aralığın azlığı değil, deniz hamamlarında hâlâ haremlik-selamlık aranmasıdır.'"



Bunun üzerine deniz hamamları birleşti, ama kadınlar ve erkekler için iki ayrı küçük yüzme havuzu yapıldı. 1936'da kadın-erkek karışık girilen büyük havuz açıldı. Ayrıca Atatürk'ün iltifat ve ilgisinden sonra gazino hızla ünlendi. 1950'lerde ünlü tangocu Fehmi Ege orkestrasıyla birlikte burada sahne aldı. Bugün Büyükdere'de bulunan aynı isimli gazinonun tarihi mekânla ilgisi yoktur.

Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi

beyaz peynir Rakı sofrasının olmazsa olmazı. Beyaz peynir rakıyla öylesine özdeşleşmiştir ki varlığı fark edilmez, ama yokluğu hemen anlaşılır. Özellikle Ezine beyaz peyniri tercih edilir. Çoğunlukla dilimlenip yenir. Ama *terbiye* de edilebilir. Bunun için bir dilim beyaz peynir verev kesilerek iki adet üçgene ayrılır. Meyve veya tatlı tabağına koyduktan sonra üstünde sızma **zeytinyağı** gezdirilir. Bir tutam kekik ile bir fiske kırmızı pul biberi serpiştirip servis edilir. Arzu edenler peynir dilimini derin bir kapta suyun içinde de servis edebilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Beyaz Ruslar 1917 Ekim Devrimi'nden sonra Rusya'yı terk ederek dünyanın değişik yerlerine, bu arada İstanbul'a da göç eden Ruslar. Bu kişilere *Beyaz Ruslar* denmesinin nedeni, çoğunun Çarlık yanlısı Beyaz Ordu mensupları ve aileleri olmasıydı. Ancak aralarında Rus aristokratları ve burjuvaları, bürokratlar ve halktan kişiler de vardı. İstanbul'a gelen Beyaz Rusların sayısının 40 bin ila 200 bin kişi arasında olduğu sanılır. Beyaz Rusların İstanbul'un toplumsal yaşamına, özellikle **eğlence hayatı**na etkilerini **Ahmet Hamdi Tanpınar** şöyle anlatır:

"Tanzimat'ın başında Fransız ve bilhassa İtalyan tesiri ne ise Beyaz Rusların tesiri de odur. Kadın kıyafetinden, lokanta ve bardan plajlara kadar birçok modayı onlar getirdiler. Bu Rus muhacirleri Beyoğlu'nu iyice zapt ettikten sonra yavaş yavaş İstanbul semtine ve bizim çıktığımız kahvelere kadar yayıldı. Kürklü, çizmeli, saçları çok düz taranmış, hafif tombul yanaklı, beyaz yüzleri bol düzgünlü, bol mücevherli, bir yığın kontes ve prenses, parasını güçlükle ödediğimiz kahve ve çaylarımızı, lokantalarda rakı ve yemeklerimizi getirmeğe, vestiyerde yırtık ve eski pardesü ve paltolarımızı göğsüne kadar sakallı sabık generaller veya miralaylar tutmağa başladı. Çar yaveri, eski miralay veya asilzade delikanlılar karşımızda çevik Kafkas oyunları oynadılar. Hiçbir zaman İstanbul bu kadar bahtsız, sınıflar muvazenesini alt üst edecek derecede paralı ve eğlenceli olmamıştı. Hemen her köşeden balalayka sesleri geliyordu."





Beyaz Ruslar, İstanbul'a "stil" getirmişti; Maxim'in dansçısı devrin Paris modasını sergiliyor. Yukarıdaki mavi cam çıngırak (Mey İçki Koleksiyonu) ise "stil" trendinin sofraya yansımasıydı: Garsonu seslenerek veya işaretle çağırmak ayıptı, onun yerine bu çıngıraklar kullanılırdı

Beyaz Ruslar özellikle 1920-1924 arasında, giyim, kuşam ve yaşam kültürü konusunda İstanbul'u biçimlendirmekle kalmadılar, **Beyoğlu**'nun her zaman renkli olan eğlence hayatına daha elit bir çeşni kattılar. Birbiri ardına açılan **barlar**, kabareler, **pavyonlar**, **kafeşantan**lar, restoranlarda Rus baronları ve baronesleri hem işletmeci, hem garson, hem şarkıcı, hem **konsomatris**, hem çiçekçi, hem **dansöz** olarak çalıştılar. Müşterilerine **votka** ve kokain sattılar. Eski burjuva ailelerinin tombalacılık yapan kızları **kahvehaneler**i dolaşarak Osmanlı erkeklerine şans dağıttılar.

Haraşo iyi, hoş güzel anlamına gelen Rusça bir sözcüktü ve Rusların işlettiği mekânlarda çok sık duyulurdu. İstanbullular Rus göçmenlere (özellikle sarışın ve ak tenli olan kadınlara) *haraşolar* adını takmıştı. *Haraşo edebiyatı* gazete köşelerine, fıkralara ve karikatürlere kadar girmişti.

Cumhuriyet döneminde büyük bir çoğunluğu Fransa, ABD ve Arjantin'e göç etti, çok azı Türkiye'de kaldı. Günümüze kadar gelen Rejans, Beyoğlu'nun her zaman sevilen restoranı oldu. AYŞE HÜR

Jak Deleon Beyoğlu'nda Beyaz Ruslar / Ahmet Hamdi Tanpınar Beş Şehir

beyin salatası Veya *beyin söğüş*; kuzu beyninin haşlanıp soğutulduktan sonra dilimlenmesi ve üzerine **zeytinyağı**, **limon** suyu gezdirilip tuz serpilmesiyle yapılan bir çeşit söğüş **salata**. **Roka**, tere, marul veya haşlanmış pazı yapraklarının üzerine dizilerek servis edilir. Üzerine genellikle kıyılmış maydanoz serpiştirilir. Bir zamanlar beyin söğüş, meyhane mönülerinden asla eksik olmazdı. Bir porsiyon beyin söğüş, tek başına küçük bir şişe rakıyı içirtmeye yeterdi. GÖKÇEN ADAR

Beykoz Bahçeleri, sarayları ve kaynak suları ile ünlü eski İstanbul semti. Şehir merkezine uzaklığına rağmen Osmanlı döneminde de yerleşim yeri olan Beykoz, 19. yüzyıl sonları ve Cumhuriyet döneminde yapılan

fabrikalarla kalabalıklaşmıştır. **Eminönü**'nden kalkan *dilenci vapuru* ile **Boğaziçi**'ni geze geze son durak Beykoz'a gidenler, vapurun kıç tarafında kurdukları **çilingir sofrası**nda şehrin en *hareketli* meyhanesinin keyfini çıkarırdı. **Ahmet Mithat Efendi**'nin yalısı ve çiftliği de buradadır, pek çok dem muhabbetine ev sahipliği yapmıştır. Beykoz korusunu denizle buluşturan sahil meyhanesi **Kamil'in Yeri**, müdavimi **Aydın Boysan** tarafından anlatılır. **Kalkan** balığı ve dalyanıyla meşhur Beykoz'da kılıçbalığı da meyhanelerin gözdesiydi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başlarında Beykoz koyu

Vaktiyle Rumların ağırlıkta olduğu Paşabahçe'deki mekânlar ise rakı fabrikası kurulduktan sonra altın dönemlerini yaşamıştır. Bölgeye sinen anason kokusu misafirler için her daim *rakı motivasyonu* olagelmiştir. Maziye kıyasla bugün oldukça az sayıda meyhaneye ev sahipliği yapan Paşabahçe'de İskele Restaurant öne çıkar. Daha önce Kupa, şimdilerde Taç adıyla hizmet veren lokanta ise Çubuklu'daki en önemli balık noktasıdır. Beykoz'dan Karadeniz'e doğru sıralanan balıkçı köyleri, Anadolu Kavağı, Poyrazköy ve Anadolu Feneri şimdilerde de balık lokantalarıyla maruftur. TAN MORGÜL



Nami Torunoğlu Koleksiyonu

Beykoz Rakısı **Tekel** öncesi dönemden *Aliyül Âlâ* klasında rakı markası. Muhtemelen 50 dereceydi, 1000 gramlık şişesi 250 kuruştan satılıyordu. İlanlarında "Hakiki zevk ve neşe veren rakı" sloganı kullanılıyordu. Sahibi H. Salih, aynı zamanda normal kalite **Sarıyer Rakısı** ve incirden yapılan ucuz **Zeybek Rakısı**'nın da üreticisiydi.



Beylerbeyi Rakı Sarper İçecek San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen güncel **rakı** markası. 2007'de piyasaya çıkarılan ürün "Beyefendilerin Rakısı" imajını kullanmakta; tamamen yaş üzüm **suma**sından üç kez distile edilerek üretilmesiyle ayrımlanmaktadır. **Alkol derecesi** %45 olan Beylerbeyi Rakı, 20, 35 ve 70 cl.'lik **şişe**lerde satılmaktadır. FÜGEN BASMACI

Beyoğlu (Pera) İstanbul'da **eğlence hayatı**nın kalbi. Bizans döneminde bugünkü Beyoğlu ve **Galata**'yı içeren bölgeye, Tarihi Yarımada'ya göre konumundan dolayı, Yunancada *karşı* veya *öte* anlamına gelen *Pera* adı verilmişti. Bölge bu *karşı oluş* özelliğini dönüştürücü bir dinamik haline getirerek günümüze kadar korudu, her dönemde kültürel ve toplumsal değişimin merkezi oldu. 20. yüzyıla kadar başta Rumlar, Ermeniler ve Yahudiler olmak üzere Osmanlı'nın gayrimüslim tebaasının, İtalyanlar ile Fransızların başını çektiği **Levantenler**in ve yoğunlukları dönemlere göre değişen çeşitli yabancı uyrukluların semti olan Beyoğlu, İstanbul'un *Avrupalı yüzü* idi. Osmanlı'da başlayan Batılılaşma hareketini gündelik hayatın içinde ele kemiğe büründürdü.

Beyoğlu'nun genişlemesi, 1856'da İntizam-ı Şehir Komisyonu'nun kenti planlarken Beyoğlu-Galata bölgesini pilot alan ilan etmesiyle başladı. Özellikle 1870 Beyoğlu yangınından sonraki imar faaliyetleri, yöreyi Batılı anlamda kültür ve eğlence merkezi haline getiren süreci tamamladı. 19. yüzyılda, bugün İstiklal Caddesi olarak anılan *Grande Rue de Pera* veya Osmanlıca adıyla *Cadde-i Kebir*'in uzandığı Taksim-Tünel aksı üstünde açılan yeni eğlence yerleri, günümüzde Türkiye'nin her yerine yayılan Batı kökenli eğlence formlarının birer modeli olarak olarak değerlendirilebilir. **İçkili lokantalar**, restoranlar, **birahaneler**, **barlar**, **pavyonlar**, günlük jargona **kafeşantan** olarak yerleşen içkili, yemekli, müzikli kafeler, kabareler, tiyatro ve opera salonları, sonraları sinemalar ve **Beyaz Ruslar**ın gelişiyle canlanıp revüleri, dansları, sıra dışı ekstravaganzasıyla bütün bu dönüşümün üstüne ipek şal örten **gazinolar** yeni eğlence formları olarak Beyoğlu'nda geniş uygulama alanı buldular.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1920'lerde Beyoğlu

Osmanlı'nın son yılları: Beyoğlu'ndaki içkili mekânların ana kategorilerinden biri, yabancılar tarafından işletilen birahanelerdi. 19. yüzyılda adı geçen belli başlı birahanelerin bazıları şöyle sıralanabilir: Tepebaşı'ndaki Kohut Birahanesi, Çardaş Birahanesi, **Lala Birahanesi**, Galatasaray tarafındaki Strazburg Birahanesi, 1897'de Türkiye'deki ilk sinema gösterisinin gerçekleştiği Sponeck Birahanesi, **Yanni Birahanesi**... Bunlardan başka içki yudumlanacak mekânların başında, 1841'de Hotel d'Angletterre'in açılmasında sonra pıtrak gibi çoğalan otellerin barları gelirdi. Bu otellerin en namlıları, 1892'de açılan **Pera Palas Oteli** ile ondan beş yıl sonra faaliyete geçen **Tokatlıyan Oteli**'ydi. Ayrıca kozmopolit Beyoğlu sakinlerinin içki içmeye gittiği kafeler unutulmamalıdır: Café Byzance, Café Concordia, Café Flamm, Café Grand-Balcon, Café Phenix... Bir de büyük **balolar** düzenlenen Odeon, Concordia, Naum ve diğer Pera tiyatrolarının fuayelerini saymak gerekir.

Özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısında Beyoğlu'ndaki içkili mekânlardan bahsedilirken **meyhane** lafı pek zikredilmez. Tünel'den Taksim'e doğru giden hat, Pera'ya yerleşmiş zengin zümre tarafından *kötülük yuvası* olarak görülen meyhane bölgesi Galata'dan farklıdır. Sözgelimi Beyoğlu'nda devrin jet sosyetesinin katıldığı balolar düzenlenirken, Galata'nın buna cevabı **baloz** adı verilen fuhuşun ön planda olduğu **çalgılı meyhaneler** açmaktı. Öte yandan, Beyoğlu'nun etrafında gelişen bu yeni eğlence formlarının meyhane kültüründen büsbütün uzak olduğunu söylemek de yanlış olur. O dönemde kendi evrimi içinde **selatin meyhaneleri** halini almış bulunan *geleneksel meyhane kültürü*, masa-sandalye düzenine geçip beyaz örtü örttüğü masalara modern sofra takımlarını yerleştirerek günümüze kadar gelen **klasik meyhaneler**i ortaya çıkardı. **Anadolu Birahanesi** bu geçişi açıklayan iyi bir örnektir: Beyoğlu'ndaki dönüşümün bir parçası olmakla birlikte *klasik meyhane* özellikleri taşır, adının aksine rakının ve rakıya özgü **meze** kültürünün öne çıktığı bir mekândır. Sonraki dönemlerde **Degustasyon** ve bizzat kendi evrimiyle **Çiçek Pasajı** bu olgunun iyice belirginleştiği başka örneklerdir.



ARA GÜLER - Beyoğlu'ndaki Tabarin Bar'da dansözler

Ayrıca, 19. yüzyıl sonundan Cumhuriyet'e kadarki süreçte Pera'yı tamamıyla kozmopolit ve zengin zümrenin gece hayatına indirgemek de doğru olmaz. Örneğin **Sermet Muhtar Alus**, Cadde-i Kebir üzerindeki bir bodrum katında yer alan 19. yüzyıl birahanesi Strazburg'tan bahsederken salaşlığa vurgu yapar. Galatasaray'da gündüz gece laterna sesleri yükselen *pis kokulu* Çiçekçi Sokağı, her daim içki tüketilen meyhanelerle doluydu. Özellikle **Apukurya** karnavalı sırasında yapılan eğlencelerde, klasik deyişiyle "72 milletten insan" beraberce eğlenir, kafayı bulurdu.

Cumhuriyet dönemi: Cumhuriyet'le beraber İstanbul'da yabancıların kontrolündeki birçok işletme kamulaştırılırdı. Elçiliklerin yeni başkent Ankara'ya taşınmasıyla Beyoğlu'nda yabancı nüfusu iyice azaldı. **Mütareke İstanbul'u**na damgasını vuran Beyaz Ruslar daha iyi hayat koşullarına kavuşmak umuduyla Avrupa'ya göçmeye başladı. Ancak gayrimüslim nüfusun Türkiye'yi terk etmesi aşamalı olarak gerçekleştiği için içkili eğlence geleneği aniden ivme kaybetmedi. Sözgelimi kültürel erozyona rağmen Beyaz Rusların Beyoğlu'na yadigârı olan Rejans lokantası günümüze kadar gelebildi.

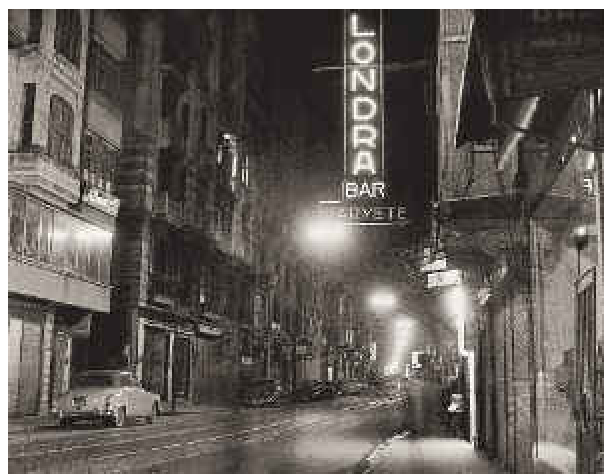


SELAHATTİN GİZ

1930'larda Beyoğlu Balıkpazarı'nda bir meyhane

Cumhuriyet döneminde, 1942'de çıkan **Varlık Vergisi**, 1948'de İsrail Devleti'nin kurulması, 1955'de yaşanan trajik **6-7 Eylül olayları**, geniş bir Rum göçüne sebep olan **1964 Kararnamesi** ve aynı yıl çıkan Kıbrıs olayları gibi süreçler sonunda gayrimüslim azınlıklar dışlandı. Beyoğlu'nun içki geleneğinin kurucusu addedilen halklar göçlerle neredeyse ortadan kalktı, yerlerini zor şartlarda köylerden gelen göçmen nüfus aldı. Bunların birçoğu gecekondular inşa ederken gayrimüslimlerin boşalttığı binalar da göçmenlerce mesken edinildi. Bu süreçte gece hayatı da köklü bir değişim geçirdi. Yeni ortaya çıkan göçmen orta sınıfı, mülk müsaderesi ve kent rantıyla zenginleşen yeni zümreler ve sanayileşen kentin işçi sınıfı kendi eğlence hayatını Beyoğlu'na harmanladı. Çeşitli sınıflara göre pavyonlar ortaya çıktı, genelevler çehre değiştirdi, başta birahaneler olmak üzere işçi sınıfının eğlence mekânları Beyoğlu'nun yeni çehresine damgasını vurdu.

Beyoğlu'nda sayıları çok azalan gayrimüslimler meyhane kültürünü yanlarında çalışmaya başlayan göçmen Türklere öğrettiler, onlar da sosyolojik değişimin ışığında mesleğe yeni çehreler vererek meyhaneciliği günümüze taşıdı. **Salâh Birsel** ve **Refik Durbaş**'ın yardımıyla bu dönemdeki Beyoğlu'nun şöyle bir şipşak fotoğrafı çıkarılabilir: Tepebaşı'nda **İzmir**, İstanbul, Safa gibi içkili lokantalar, Asmalımescit ve civarında **Refik**, **Tuna** gibi meyhaneler, Balıkpazarı ve civarında **Degustasyon**, **Cumhuriyet Meyhanesi**, **Lambo**, **Lefter**, üç çıkışından biri Balıkpazarı'na açılan **Krepen Pasajı**'ndaki **Triandafilos'un Meyhanesi**, **İmroz**, Neşe, Zaharapulos gibi meyhaneler, **Çiçek Pasajı** içindeki birahaneler ve Beyoğlu'na saçılmış Nektar, Balkan, **Orman**, Özcan gibi meyhane ve birahaneler...


LONDRA
BAR

ARA GÜLER

1950'lerde Beyoğlu ve devrin ünlü sazlarından Londra Bar'ın neon ışıkları

Bu geçiş döneminde Beyoğlu'ndaki meyhane türlerine bir yenisi daha eklendi: Kebapçılar. Meyhanelerde eskiden beri ızgara et servisi yapıldığı bilinse de, İstanbul, Adana usulü **ocakbaşı** âlemiyle 1960'larda tanıştı. 1968'de Beyoğlu karakolunun yanındaki küçük mekânını açan **Pala Ahmet** rakılı kebap sofralarının İstanbul'daki öncüsü olarak kabul edilir. Bugün Beyoğlu'nun en eski ocakbaşı kebapçılarından Umut'un kuruluş tarihi 1972'dir.

Günümüzde Beyoğlu: 12 Eylül askeri darbesinin sarsıntısı ve 1983'te ANAP hükümete gelirken İstanbul'a biçilen *küresel kent* modelinin sonuçları Beyoğlu'nda ziyadesiyle hissedildi. Tarlabaşı yıkımı koskoca Rum mahallesini Beyoğlu'nun kalbinden söküp aldı. Bu büyük ölçekli planlama sonucunda içkili mekânların çeşitliliği arttı. İstiklal Caddesi'nin trafiğe kapanmasından sonra klasik temsilcileri Kaktüs ve Pia olan bistro-café arası *içkili kafeler* yayılmaya başladı. Hayal Kahvesi ve Kemancı'nın açılışını Batılı anlamda canlı müzik yapan onlarca bar takip ederken 2000'lerde *concert hall*'lar türedi. İstiklal Caddesi ve civarındaki teraslar, üst sınıfların eğleneceği club-bar arası mekânlara evirilirken pavyonlar kapandı ya da kapanmaya yüz tuttu. Ancak meyhaneler ve kebapçılar değişime ayak uydurmakla kalmadı, aynı zamanda sayıca çoğaldılar.

Bugün meyhaneler Beyoğlu'nun tümüne serpilmiş olsa da özellikle iki tarihsel alanda öbekleniyor: Asmalımescit ve Nevizade Sokak çevresi. Asmalımescit son 15 yılda bar, kafe, lounge, bristo, konser salonu ve meyhaneden müteşekkil bir gece hayatı merkezine dönüştü. Semtin iki klasik meyhanesi Refik ve **Yakup**'a komşu gelen Sofyalı 9, Yare'n, Akbabalı, Fesleğen ve Ada gibi meyhaneler İstanbulluların ilgisine mazhar oluyor. Nevizade Sokak ise, 1981'de Krepen Pasajı'nın kapanmasından sonra buraya taşınan meyhanelere yenilerinin eklenmesiyle *meyhane merkezi* haline geldi. Bu bölgede akla gelen ilk meyhaneler; Krependeki Kadir'in Yeri, Krependeki İmroz, Boncuk, Alem, Lipsos, Neyle Meyle, Keyif ve Bade. Çiçek Pasajı'nda Huzur ve **Seviç** dahil on içkili lokanta hizmet vermeye devam ediyor. Bu iki meyhane bölgesinin dışında ise, Galatasaray'daki Çukur ve Taş Plak meyhaneleri, İpek Sokak'ta artık

kanıksanmış bir atmosfer yaratan Pera Balık, Orhan Apaydın Sokak'taki Galata Meyhanesi, Tarlabaşı'nda 1948'den beri hizmet veren Asır Restaurant ve Balıkpazarı'nın altındaki Merih Restaurant sayılabilir.



Beyoğlu Balık pazarı'nın bugünü

Ancak altmışın üzerinde meze çeşidini hazır bulunduran, *ana yemek* olarak yenecek balık ve et çeşitlerinin sayısını onlarla ifade eden bu mekânların çoğu meyhaneden ziyade içkili lokantadır. Meyhane mutfağındaki bu *genişlemenin* nedenini meyhanenin bir *müdavim mekânı*ndan, İstanbul'un kültürel bir simgesi olarak yerli ve yabancı turistlere hitap eden bir *gurme mekânı*na dönüşmesinde aramak gerekir. Beyoğlu'nun *küresel kültür kenti* nosyonu eşliğinde, ironik bir şekilde, marka mağaza ve zincir restoranlarla yeknesaklaşmasına meyhanelerin de ayak uydurduğu ortadadır. ULUS ATAYURT

Nur Akın 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera / Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe / Salâh Birsel Ah Beyoğlu, Vah Beyoğlu / Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti / İlhan Eksen Kebabistanbul

bezm Yemek içmek ve muhabbet etmek için kurulan meclis.

bezm-i âlem Yiyip içilen eğlence meclisi; **âb âlemi**.

bezm-i cem Divan şiirinde içki âlemi.

bezm-i işret İçkili toplantı; içki meclisi; **âb âlemi**.

bezm-i rindân Ya da *bezm-i rindâne*. Rindlerin meclisi; adabıyla içilen içki sofrası.

bezm-i sahba Şarap meclisi.

bezm-i tarab Şenlik meclisi; Osmanlı döneminde yiyip içip eğlenmek anlamında kullanılan söz; **âb âlemi**.

bıçak silme Müslüman **akşamcı**ların **ramazan** başlamadan önce mesirelerde yaptığı son içki âlemi; **defter kapama** da denir.

Bıçakçı Petri 19. yüzyılda **Galata**'da bir fırtına gibi esen, bu yüzden *Galata Canavarı* olarak anılan ünlü katil, iflah olmaz ayyaş. Bıçağını çok iyi kullandığı ve rakiplerinin tam kalbine sapladığı için lakabı *Bıçakçı* idi.

Adriyatik Denizi'ndeki Ayamavri Adası'nda doğdu, bir fahişenin oğluydu. Adada bir kaptanı öldürüp İstanbul'a kaçtı. Burada da Lefteri adlı Kefalonyalı bir başka kaptanı öldürdü. Daha sonraki yaşamı Lefteri Kaptan'ın kan davasını güden akrabalarıyla arasında oynanan bir kaçma-kovalamaca şeklinde geçti. Petri bu hengâmede 14 kişiyi öldürdü. Ester adlı bir Musevi kızı ve ünlü kantocu Peruz ile büyük aşklar yaşadı. Ester de onun kurbanı oldu. Peruz elinden kurtuldu, ama bahriyeli sevgilisini Petri öldürdü. En sonunda Lefteri Kaptan'ın kızı Kiryakiça tarafından tuzağa düşürülüp öldürtüldü. Henüz 24-25 yaşlarındaydı.

İstanbul Ansiklopedisi



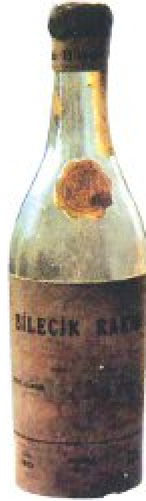
biber dolması Rakı sofrasına **meze** olan zeytinyağlı dolmaların en bilinenidir. Yörelere göre farklı şekilde pişirilir. İstanbul meyhanelerinde genelde yapılanın tarifi şöyledir: Soğanlar minik doğranır, kuş üzümü suda bekletilerek şişirilir. Tencereye riviera **zeytinyağı** koyup ateşe oturtulur, çam fıstıkları renk değiştirene kadar yağda kavrulur, doğranmış soğan ilave edip az ateşte rengi iyice pembeleşinceye kadar bir güzel kavrulur; sonra önceden ıslatılmış pirinç eklenir. Bilahare önce baharat; yani tarçın karabiber, yenibahar, tuz ve az miktarda toz şeker ilave edilir, dereotu ve istenirse taze nane kıyılıp katılır. Pirincin yarısı kadar su konarak diri kıvamda pişirilir. Hazırlanan bu harç suyunu çektikten sonra ılımaya bırakılır. Diğer tarafta dolmalık biberlerin sapları ve çekirdekleri çıkarılır. Kaşık yardımıyla harç biberlerin içine doldurulur. Ağızları biberin sapı çıkarılmış üst kısmıyla veya çekirdeği alınmış domates yanaklarıyla kapatılıp dolum kısımları yukarı bakacak şekilde tencereye dizilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilip pirincin yarısı miktarda su ile ağır ateşte pişirilir. Suyunu çektirirken biraz dibi tutabilir; kararında olduğu takdirde bu da tadına tat katacak bir lezzet halidir. Servis tabağına alınıp ılınınca ikram edilir. Yanında birer dilim **limon** ile elbette... FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Bilecik İçki Fabrikası **Tekel İstanbul Likör ve Cin Fabrikası**'nın nakli amacıyla, eski Bilecik Şarap Fabrikası'nın yerine yapılan ve 2001'de işletmeye açılan **distile alkollü içki** üretim tesisi.

Tekel Bilecik Şarap Fabrikası 1944'te örnek şarapevi olarak kuruldu; 1975'te fabrikaya dönüştürülmesi için çalışmalar başladı ve 1976'da 0,9 milyon litre kapasiteli bir **şarap** fabrikası olarak faaliyete geçti. 1990'lar geldiğinde en yüksek üretimi 0,5 milyon litrede kalmış ve bölgede şarapçılık önemini yitirmeye başlamıştı.

Devlet Planlama Teşkilatı Yüksek Planlama Kurulu'nun 1995'te aldığı kararla, İstanbul Likör ve Cin Fabrikası'nın Bilecik'e nakli uygun görüldü. Aynı yıl şarap üretimine son verilerek şarap fabrikasının yerinde Bilecik Likör ve Cin Fabrikası'nın inşaatına başlandı. Proje 2001'de tamamlandı; İstanbul Likör ve Cin Fabrikası'ndan mamul, yarı mamul ürünlerin ve malzemelerin nakli yapıldı ve aynı yıl işletme faaliyete geçti.

Bilecik Likör ve Cin Fabrikası yılda 10 milyon litre **votka**, 7,5 milyon litre **cin**, 2,5 milyon litre **likör** üretim kapasitesine sahiptir. Votka üretimi amacıyla bir rektifikasyon ünitesi, distile cin üretimine uygun imbikleri, geleneksel meyve likörlerinin yapımına uygun işleme cihazları bulunmaktadır. Özelleşme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından işletilmektedir. FÜGEN BASMACI



Bilecik Rakısı **Tekel** öncesinde özel sektörden girişimcilerin ürettiği rakılar arasında apayrı bir yeri olan, Cumhuriyet'in ilk yıllarıyla özdeşleşmiş

efsanevi rakı markası. Atatürk'ün en sevdiği rakılardan biriydi. Türkiye'nin *en güzel içen insanı* olarak bilinen üstat **Ahmet Rasim**, **Kadıköy**'deki **Şifa Gazinosu**'na ayak bastığında bilezikli kuyuya üç şey sarkıtılırdı: **Çengelköy**'ün körpe hıyarları, seçme bir karpuz ve bir şişe Bilecik Rakısı...

Alkol derecesi %50 olan sert bir rakı olmasına rağmen, halis üzüm **suma**sı ve Çeşme'den getirilen **anason**dan özenle üretilip uzun süre dinlendirildiği için *içimi zevkli* bir rakı olarak anılırdı. Dönemin yaygın deyimiyle *Rakıların Kralı* idi. Bu yüzden görece pahalıydı, 50 cl.'lik şişesi 140 kuruştan satılıyordu. 1928'de Fransa'da düzenlenen bir içki yarışmasında altın madalya ve şeref diploması kazandı. Bu başarıdan sonra *Cumhuriyet* gazetesinde yer alan "Medhüsenasına lüzum görülmeyen [övgüsüne gerek duyulmayan] Fevkalâde Bilecik Rakısı" ilanı oldukça iddialıdır: "Kullanan bir daha ağzına başka rakı koyamaz."

İstepan Berberyan tarafından üretilen Bilecik Rakısı'nın adı ailenin Bilecikli olmasından geliyordu. İmalathanesi İstanbul'da, bir dönem meyhaneler kadar rakı üretiminin de merkezi olan **Galata**'da, "Mumhane Caddesi numara 67" adresindeydi. Burası aynı zamanda Bilecik Rakısı'nın genel satış merkeziydi. Berberyan'ın son derece titiz biri olduğu anlatılır. Her sabah imalathaneye gelip imbiklerin içini beyaz bir mendille sildiği, en ufak bir toza, pisliğe tahammülü olmadığı söylenir.



Bilecik Rakı Fabrikası'nın giriş kapısı

Bilecik Rakısı basına en çok ilan veren rakı markalarının başında gelir. Bunun en önemli sebebi de bizzat 1933'te çıkan bir ilanda belirtilir: "Türkiye'nin her zaman için birinci rakısıdır ve bu mevkiini muhafaza edecektir." Berberyan, aynı zamanda *reklam cingılı* uygulamasının Türkiye'deki öncülerindendir. Kardeş firma Kocataş Suları ile ortak reklam plağı bastırmıştır.



ARŞAVİR

1930'larda Ermeni ressam Arşavir'in yaptığı tabloda Bilecik Rakısı

Sağlık teması bu ilanlarda önemli bir unsur olarak belirir: Örneğin, "Çok değil akşamdan akşama birkaç kadeh Bilecik Rakısı içiniz" veya "Sıhhatini sevenler yalnız Bilecik Rakısı içerler." 1936'da *Ayda Bir* dergisinde yer alan ilan da hayli ilginçtir: "Mideyi böbrekleri bozmaz! Başı ağrıtmaz! Susatmaz!"



Mey İçki Koleksiyonu

plajda Bilecik Rakısı şemsiyesi

29 Kasım 1939 tarihli *Cumhuriyet* gazetesinde, Bilecik imalathanesinin *zamana uygun* bir atılımı olarak, %45 derecelik **Olgun Rakısı**'nın yakında piyasaya çıkacağı müjdelenir. Ne var ki, Olgun beklenen ilgiyi görmez, Bilecik'in gölgesinde kalır. Bir süre sonra kapanır. Zaten bir süre sonra **monopol dönemi** ile birlikte Bilecik de tarihe karışacaktır.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Ayda Bir, Ekim 1936

billur Özellikle ulema sınıfından olanların açıkça içki içtiklerini göstermemek için kullandıkları, iç içe geçmiş biri büyük biri küçük iki bardaktan oluşan özel kadeh. Bu bardaklardan küçüğünün içine rakı, büyüğünün içine su doldurulur, ağız kenarları aynı hizada olduğu için rakı ile su karışmazdı. "Efendi hazretleri" billuru ağzına götürdüğünde bir çekişte hem su hem rakı yudumunu alır, billur dış görünüş itibariyle bir su bardağını andırdığından rakı içtiği anlaşılmazdı.

Nureddin Rüştü Bingül Eski Eserler Ansiklopedisi

1964 Kararnamesi Yunan uyruklu Rumların Türkiye'den sınır dışı edilmesine ilişkin kararname. 1930'da Atatürk ve Venizelos arasında imzalanan *Dostluk Antlaşması*, 1964 yılında, Türk hükümetince tek taraflı olarak iptal edildi. 34 yıl yürürlükte kalan ve **mübadele**nin aksayan yönlerini onarmaya çalışan antlaşma, her iki ülkenin yurttaşlarına iki ülke içinde ticaret yapma, oturma, mal-mülk edinme hakkı tanıyordu. Kıbrıs Olayları'nın etkisiyle Türk-Yunan ilişkilerinin gerginleştiği 1964'te, İsmet İnönü başkanlığındaki hükümet, İstanbullu Rumları bir şantaj aracı olarak kullandı. Yunanistan'dan Kıbrıs konusunda taviz yerine sert tepki gelince, burada doğup büyüyen ancak Yunan uyruğunu koruyan Rumlar sınır dışı edildi. Türkiye Cumhuriyeti yurttaşı Rumlarla Yunanistan tebaalı Rumların İstanbul'da birlikte oluşturdukları aileler de bu sürgünü çok acı şekilde yaşadı. 1964 Kararnamesi, 1942'deki **Varlık Vergisi** ve 1955'teki **6-7 Eylül Olayları**'ndan sonra Türkiye'de yaşamayı başarmış Rumlara son darbeyi vurdu. Bundan **eğlence hayatı** da büyük zarar gördü. Son Rum meyhaneci kuşağı da meyhanelerini Türk çıraklarına bırakıp göç etti. Sözgelimi ünlü meyhaneci **Lefter**, İstanbul'u bu kararnameden sonra terketti.

binlik Yaklaşık üç buçuk litre rakı veya şarap alan kap; Osmanlı döneminde **gedikli meyhaneler**de uygulanan standart ölçek. Hüseyin Kâzım Bey *Büyük Türk Lügatı*'nda "Bin dirhem istiâb eden büyük şişe" tanımını verir. Mehmet Zeki Pakalın ise *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri* eserinde binlik üstüne şunları yazar: "İki buçuk okka sulu şey alan şişeler; 1 okka 400 dirhem olduğundan 1000 dirhemlik [3.2 kg] demektir. Eskiden ayyaşça vâhidi kıyâsî sayılır ve bir oturuşta binlik devirmek rekortmenlik addedilirdi." Buradan da anlaşılıyor ki, eskiler oturduğunda 5 şişe **büyük** (70 cl.) devirebiliyordu. Tabii, bu rakıların alkol dereceleri hakkında bilgi sahibi değiliz. VEFA ZAT böyle bir durumun 45-50 derecelik rakılar için geçerli olamayacağını, ancak rakıların 16-19 derece olması halinde mümkün olabileceğini söyler.

Reşad Ekrem Koçu ise tanımlarda kullanılan **şişe** tabirine itiraz ettikten sonra *binlik* hakkında şu paha biçilmez bilgileri aktarır: "Eski İstanbul meyhânelerinde, binliklerin kullanıldığı devirde, rakı ve şarab, içki sofralarına şişe ile değil, **güğüm** ve desti [**testi**] ile getirilirdi, dolayısı ile rakı binlikleri pırıl pırıl kalaylı bakırdan, şarab binlikleri de toprakdan mâmul idi; hatta bakır rakı binliklerinin üzerine sarı pirinçden bir kalb şekli konulurdu, mânâsı: *Bunu yürekli olan devirir* idi; bu güğümlerden biri 1943-1944 senelerinde **Samatya**'da meşhur **Büyük Kuleli Meyhanesi**'nde görülmüşdü; ve yanılmıyor isek üzerinde lâtin rakamları ile 1780-1790 gibi bir târih vardı. Bu târihi Gedikli Meyhâne kapandıktan sonra kimin elinde kalmış, ne olmuşdur bilmiyoruz."

Reşad Ekrem Koçu İstanbul Ansiklopedisi / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası

bintü'l-ineb *Üzüm kızı*; üzümden yapılan şarap ve rakıya verilen ad. Aynı anlamda *duhter-i rez* de denmiştir. Şair Aynî bir gazelinde *Bintü'l-inebin şehvetle öptüm ayağın* (sâkinin sunduğu ayağı –kadehi– iştahla yuvarladım) diyor.

bira Sadece malt veya bazı ekstrakt maddeleri ilave edilmiş malttan elde edilen **şıra**nın, şerbetçi otu ile kaynatılmasını takiben **fermantasyon**a tabi tutulması suretiyle elde edilen **fermente alkollü içki**.

MÖ 6000'de Sümerlerin arpadan bira yaptığı tahmin edilmekte; MÖ 2400'e tarihlenen Mısır mezarlarının duvar rölyeflerinde, arpadan bira eldesinin proses aşamaları gösterilmektedir. Bira üretiminde şerbetçi otu ilk kez 11. yüzyılda Almanya'da kullanılmıştır. Bira üretimi sırasında, önemli ölçüde soğutmaya ihtiyaç duyulduğundan; önceleri bira sadece kışın üretilmekte, yazları ise buzlarla soğutulan depolarda saklanmakta idi. 19. yüzyılda buz imal eden ve soğutma yapan cihazların geliştirilmesiyle bira yaz mevsiminde de üretilebilir hale gelmiştir.



Günümüzde bira işletmeleri, milyonlarca litrelik üretimlerin yapıldığı ve yüksek teknolojinin kullanıldığı yerlerdir. Biracılığın, **alkollü içki** ailesi içinde en yüksek teknolojinin kullanıldığı alan olduğunu söylemek yanıltıcı olmaz. Bira üreticileri şirketlerinin tarihsel geçmişi ile öğünürler; ancak, geleneksel üretim metodu kullanmakla öğünenine pek rastlanmaz. Konu üretime geldiği zaman, herkes kullandığı modern teknolojiyi anlatır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Siyah bira içen Beyoğlu kibarları;

Bira üretim prosesi, malt eldesi ile başlar. Malt, esasen arpanın, bazı özel biralar için de buğday gibi diğer tahılların, önce ıslatılarak çimlendirilmesi, sonra çimlenme sırasında açığa çıkan enzimlerin o haliyle korunması amacıyla fırınlanması ile elde edilir. İçinde nişastası ve nişastayı basit şekerlere parçalayacak enzimleri olan malt, önce öğütülür. Sonra su ile karıştırılarak, suda erimeyen kısımlarından ayrılır. Ardından **şıra**, biranın kendine özgü tat ve aromasının kaynağı olan şerbetçi otu ile kaynatılır. Bütün bu işlemler belli süre ve sıcaklıklar ile tanımlanmış programlar uyarınca gerçekleştirilir. Şimdi yerini dev paslanmaz çelik tanklar almış olsa da, eski bira fabrikalarında bakır kaynatma kazanları, fabrikanın en güzel görünen kısmı olurdu. Kaynatmanın ardından şerbetçi otundan gelen tortu uzaklaştırılır, **mayşe** soğutulur ve **maya** ilavesiyle fermantasyona verilir. Fermantasyon tamamlandığında, mayadan ayrılan genç bira dinlendirme tanklarına gönderilir. Dinlendirme 0°C'da ve oksidasyondan koruyacak şartlarda 2-3 ay sürer. Teknolojik müdahaleler bu süreyi kısaltabilmektedir. Ardından *kieselguhr toprağı* ile filtre edilerek içinde kalabilecek son maya hücrelerinden de kurtarılır ve doluma gönderilir. Bira dolumu, genellikle çok yüksek hızlarda, 0°C'da ve karbondioksit basıncı altında çalışan makinelerde yapılır. Şişe ve metal kutulara doldurulan biralar genellikle 5-20 dakika süren bir pastörizasyon işleminden geçirilir. 50 litrelik metal fıçılara konulan biralar ise, sadece 5-20 saniye pastörize edilir. Fıçı biraya taze denmesi ve lezzetinin farklı bulunmasının altında bu pastörizasyon farkı yatar.



Atatürk birasını yudumluyor

Maltın fazla kavrulması ile koyu renkli biralar, malt miktarının fazla kullanılması ile yüksek ekstarktlı ve genellikle bulanık biralar, aromatik veya acılık veren şerbetçi otu cinslerinin farklı oranlarda kullanılması ile değişik tatlarda biralar yapılabildiği gibi; örneği Belçika'da görülen, üretimin bir aşamasında içine meyve veya meyve konsantresi katılmış meyveli bira çeşitleri de vardır.

Alkol derecesi; %0,5'den az olanlara *alkolsüz bira*, %3-6 arasında olanlara *bira*, %6-10 arasında olanlara *yüksek alkollü bira* denir. Alkolsüz bira, üretim prosesinde fermantasyonun çok erken kesilmesi veya fermantasyon sonucu elde edilen alkolün uzaklaştırılması suretiyle elde edilir. Besin değeri %25 azaltılmış bira ise, *light* veya *hafif* olarak isimlendirilir.

Ülkemizde, **Tekel**'in bira üretimi 1939'dan 2006 yılına kadar sürmüş; 1969'da sektöre giren Efes ve Tuborg firmaları ile bira pazarı hızla büyümüştür. Bira üretiminde kullanılan şerbetçiotu, ülkemizde sadece Bilecik ilinde yetiştirilir. FÜGEN BASMACI

Birader Rakı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

birahaneler Osmanlı toplumunun **bira** ile tanıştığı 19. yüzyılın ortalarından itibaren sürekli kimlik değiştirerek bugüne gelen **meyhane** türü. Bira üretimi ve tüketiminin Türkiye'deki tarihi çok yenidir. 1840'larda özellikle Alman göçmenlerin getirdiği ve daha sonra gene Alman ithalatçıların pazara sürdüğü bira, kısa sürede yayıldı, hatta bozahaneler yerlerini birahanelere bırakmaya başladı. Bira modernleşmenin önemli göstergelerinden biri haline gelirken birahanelerin sayısını arttı. 1890'ların başında sadece İstanbul'da otuzdan fazla birahane bulunuyordu.

Beyoğlu birahaneleri arasında, tipik meyhane özelliğini taşıyanlar olduğu gibi ailece gidilebilen yerler de vardı. Örneğin Tepebaşı'nda Dandria Pasajı girişindeki Çardaş Birahanesi, Hacopulo Pasajı yakınındaki **Lala Birahanesi** ve Union Française'in karşısındaki Kohut Birahanesi bunlardandı. Buralara ailece gidenler esas itibariyle yabancılar, **Levantenler** ve gayrimüslim azınlıklardı.

Lokanta ve meyhanelerde olduğu gibi, birahanelerde de müşterilerin çeşidi ve kişiliğine göre ünlenenler vardı. Sözgelimi Sinyor Nikoli'nin İsviçre Birahanesi'ne Anadolu Demiryolları Müdürü Mösyö Huguenin devam ederdi. **Yanni Birahanesi** çoğunlukla Alman-Avusturya-Macaristanlıların gittiği bir yerdi. Alman subaylar burayı asker niyetine *bock* denilen büyük bira bardaklarının dizildiği bir tür *yüksek komuta merkez*ine dönüştürmüşlerdi. Strazburg Birahanesi'nde ise Galatasaray Lisesi'nin Fransız öğretmenleriyle Paris gazetelerinin muhabirlerini görmek olağandı. Bir de Londra Birahanesi ile Balabani vardı. Bunlara daha çok Rumlar giderdi. Hepsinde de Pilsen birası, Strazburg birası ve Münih'in her türlü birası, Hofbrau, Stepanbrau, Lövenbrau gibi markalar bulunurdu. Bunlar Avusturya lloyd gemileriyle fıçı içinde serbestçe ithal edilirdi. İlk sinema gösterisi de 1897'de Galatasaray'daki Sponeck Birahanesi'nde düzenlenmişti.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bir bira partisinde şerefe kadeh kaldıranlar

Bira tüketimini kamçılayan en önemli gelişmeler İstanbul'da **Bomonti** ve Nektar bira fabrikaları ile İzmir Halkapınar'daki Aydın Bira Fabrikası ve gene İzmir'de bir Alman girişimcinin kurduğu Prokopp Bira Fabrikası'yla sağlandı. 1934'te Ankara'da Atatürk Orman Çiftliği'nde devletin kurduğu **Ankara Bira Fabrikası** bu gelişmeye ivme kazandırdı.

Bira, sosyal yaşama iyiden iyiye yerleşmişti, ancak hâlâ bir kentli ve üst gelir grubu içkisiydi. Bira üretimindeki tekelin kaldırılmasıyla 1960'lı yılların sonunda iki büyük bira fabrikası (Tuborg ve Efes) üretime başlayınca bira tüketimi de turistik beldeler önde olmak üzere hızla geniş kitlelere yayıldı; birahaneler birbirini izledi. Özellikle 70'lerin sonunda Efes Pilsen'in uyguladığı pazarlama ve reklam etkinlikleri bira tüketimini doruğa taşıdı. Avrupa ülkelerinde adım başı rastlanan *pub*'ların yerini Türkiye'de, esas olarak alt gelir gruplarından erkeklerin gittiği birahaneler almaya başladı. Ayakta durularak, çerez veya patates kızartması eşliğinde Arjantin bardaklarda ucuz fıçı biraların yudumlandığı, birbirini tanımayan insanların birbiriyle sohbet ettiği, *felsefe yaptığı*, gündüzleri at yarışı, toto veya loto oynadığı, geceleri dev ekrandan maç seyrettiği, sürekli **arabesk** çalan bu *kadınsız* mekânlar giderek yaygınlaştı.



Birahanelerde diğer içkiler de servis ediliyordu. Bunların başında **rakı** ve **votka** geliyordu. Meyhaneye gidecek parası olmayan yoksul rakıcılar, **duble** rakının ve mezenin çok daha ucuz olduğu birahaneleri mesken tutmuştu. Zaten birahanelerin *ayaküstü içme* ortamı rakıcılar için yeni bir şey değildi, **koltuk meyhaneleri** ve **tektekçiler** de bu tarz mekânlardı. Ayrıca biranın *rakının cilası* olma özelliği ve başta **akşamdan kalma**

mahmurluğunu atmak olmak üzere birçok gerekçeyle rakıcıların birayı *gündüz içkisi* olarak benimsenmesi, bu iki farklı kültür arasında güçlü bağlar kurulmasını sağlamıştır. Öte yandan meyhane adının Osmanlı'dan beri *batakhane* vurgusu içermesi, düşkünlükle özdeşleştirilmesi, Cumhuriyet döneminde **klasik meyhaneler**in ticari unvan seçerken kendilerini lokanta, gazino, birahane gibi adlarla kamufle etmesine yol açmıştır. Bira kültürüyle ilgisi olmayan koskoca **Cumhuriyet Meyhanesi**'nin uzun yıllar *Cumhuriyet Birahanesi* adını kullanması çarpıcı bir örnektir.

2000'li yıllarda Efes, biranın yoğun tüketildiği birahaneleri alt kültür grubunun tekelinden çıkarmak amacıyla özel bir proje başlattı. Amaç, birahaneleri çağdaş ve şık mekânlara dönüştürmek, restoran konseptine yaklaştırmak ve bira kültürünü yerleştirerek bira tüketimi içinde kadının payını artırmaktı. Bu dönüşüm halen sürüyor.

Said Naum Duhani Beyoğlu'nun Adı Pera İken / Willy Sperco Yüzyılın Başında İstanbul / Mustafa Cezar XIX. Yüzyıl Beyoğlusu

Birsel, Salâh (1919-1999) İncelikle işlenmiş yalın şiir dili ve benzeri bulunmayan düzyazılarıyla tanınan şair ve deneme yazarı. **Cahit Sıtkı Tarancı** ya da **Edip Cansever** gibi *ya alkol olmasaydı* diyenlerden değildi. Hayatının kayda değer bir bölümünü İzmir ve Ankara'da geçirmiş olsa da İstanbul ve edebiyat sevdalısıydı. 1940'ta, henüz 21 yaşındayken **Beyoğlu** pansiyonlarında yaşamaya başlamış ve 22 yıl boyunca semtin müdavimi olmuştu. Gündüzleri Lebon, Nisuaz, Elit, **Baylan**, Ankara Pastanesi gibi kahvehanelerdeydi.. Gece muhabbet doğal olarak birahane ve meyhanelere kaydığında o da yer değiştiriyordu: Şehir Tiyatrosu, Petrograd, **Lambo**, **Kör Agop**, **Cumhuriyet**, **Degustasyon**, **Nil**, **Refik**, **Lefter**...



Güpegündüz içki içmeye yüzde yüz karşıydı. Ama bir seferinde **Sait Faik**'in üstelemesine dayanamadı. Tepebaşı'nda **İzmir Lokantası**'na gittiler. Bir **Fertek Rakısı** açtırdılar. İçtiler içtiler...



Yedigün Dergisi, 19 Ocak 1947

Soldan sağa oturanlar: İskender Fikret Akdura, Salâh Birsel, Behçet Necatigil; ayaktakiler: Kenan Harun, Naim Tirali, Oktay Akbal, Fahir Onger, Sait Faik

Parasız yıllarında daha çok Asmalımescit'teki Tuna Birahanesi'nde bira pilakiye yatıyordu. Palazlandıktan sonra rakı ve meze öne çıktı. Bu evrilmede ustası ve piri olarak kabul ettiği **Ahmet Rasim**'e olan düşkünlüğünün de payı olsa gerek. Onun içki adabı üzerine yazdıklarını benimsedi ve çoğunluk kararında içti. Bu sırada mezeler üzerine düşünmeyi savsaklamadı, öyle ki piriyle aşık atacak düzeyde yetkinleşti. Favorisi rakı balıktı. Balıklardan da (mevsiminde) kılıç balığı ya da **palamut**... Hele bir de **cevizibevva tarator** varsa yemez yanında yatardı. Kılıçbalığı turşusuna ise hiç dayanamaz, bir başladı mı kavanozun dibini görürdü.

Şiirlerindeki büyük ironinin meyhane masalarında da sürdüğünü tahmin etmek zor olmasa gerek. Durmadan **Karagöz**'ün pehpehlendiği bir çağda **Hacivat**'ın umarsızlığına bakmıştı. Asıl ününü 1970'lerde denemeleriyle yaptı. Bunu Ahmet Rasim, **Sermet Muhtar Alus** gibi hayranı olduğu İstanbul kent tarihçilerinin izinden giderek oluşturduğu *Salâh Bey Tarihi*'nin beş kitabıyla perçinledi. Bir denemesinde *mecaz*'ı çok geç öğrenmesini içinde yaşadığı kültürel iklimle açıklamıştı. Bir diğerinde tarihin ne denli önemli olduğunu yaşadıkça anladığını yazmıştı. Belki de bu yüzden *Salâh Bey Tarihi*'ni, her şey **Boğaziçi**'nin sis perdelerinden biri arasında yitip gidecekmiş telaşıyla, deyim yerindeyse can havliyle yazdı. "Bunlar bir kez yazılıyor bir daha da yazılmaz. Onları Salâh Birsel'den başka da yazacak yoktur. Bütün yazarlar çekti gitti" demişti. Haklı olduğu anlaşıldı. SERHAT ÖZTÜRK

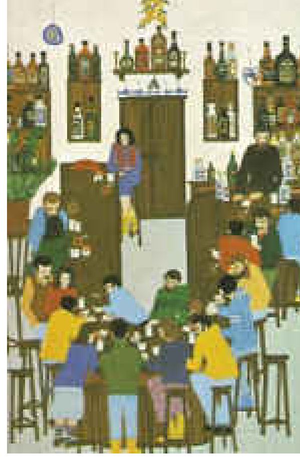
Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır / Sergüzeşt Nono Bey ve Elmas Boğaziçi / Kahveler Kitabı / Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu

bitirimhane Meyhane, içkievi.

bitirim yeri Meyhane, içkievi.

Bodrum Güney Ege kıyısında, Muğla'ya bağlı tarihi yerleşim merkezi; ilk turizm başkenti; eski adıyla Halikarnas. Bir zamanlar bir tekerleme

söylenirdi: *Bodrum Bodrum dedikleri iki bakkal bir furun, peğnir-eğmek yemekten ne ağız kaldı ne burun*. Yeni nesillerse Mazhar Alanson'un kaleminden başka bir kafiyeyle anıyor Bodrum'u: *Bir zamanlar âşık olmuştum, ama şimdi ismi neydi unuttum, Bodrum, Bodrum*. Cumhuriyet'in ilk 40 yılının 5 bin nüfuslu, yoksul balıkçı-süngerci kasabasının, son 40 yılda yazları 500 bin insanın doluştuğu bir tatil ve eğlence kenti haline gelmesi, Türkiye'nin en çarpıcı dönüşüm öykülerinden biri.



MEHMET SÖNMEZ

Bodrum'da bir bar

Tabiat ana, Ege ve Akdeniz'in pek çok sahil beldesi gibi Bodrum'a da fazlasıyla cömert davranmıştı, ama diğerlerinin bir eksiği, Bodrum'un bir fazlası vardı: **Halikarnas Balıkçısı**. 1925'te sürgün gittiği bu kasabayı yoktan var etti, yazarak, çizerek, kendi elleriyle ağaçlar dikerek Bodrum'u Bodrum yaptı. Balıkçı'nın başlattığı efsanevi **Mavi Yolculuk**, gelecekteki büyük keşfin ilk habercisiydi. Bu yolculukta rakıya, şaraba gerek yoktu, kendini doğaya bırakmak sarhoş olmaya yetiyordu. **Fikret Adil**, 1956'da, Rimbaud'nun *Sarhoş Gemi*'sinden *İçkilerden sert, bütün musikilerden geniş* dizesini ödünç alarak anlatıyordu yöreyi. **Neyzen Tevfik** Bodrum doğumluydu. Gönlünün derbederliğine iki sebep gösteriyordu: Bodrum sahilinden sonsuza açılan Ege denizi ve yedi yaşında Tepecik kahvesinde babasıyla otururken arka masadaki neyzenin üflediği nağmeler. 70'lerin sonunda Bodrum'a yerleşen **Zeki Müren**, ilk günlerini romantik bir masal gibi anlatıyordu: "Buraya ilk geldiğimde sakallı kaptanların kulak arkalarında kırmızı karanfil olurdu. Başlarında da korsan tarzı bağlanmış kırmızı yemeniler. Seferden dönüşlerini sokaklarda, meyhanelerde kutlardık. Hanımlı beyli gruplar halinde zeybekler oynardık."

1924 öncesi nüfusun beşte birini oluşturan Rumlardan kalma tavernalar zamanla kahvehanelere, sonra yeniden meyhanelere dönüştü. Mübadeleyle gelen Giritlilerle yerli halkın kaynaşması zaman aldı. Giritlilerin varlığını ve yeme-içme kültürünü muteber kılan olgu turizm patlamasıydı. Eskiden Bodrumlular, evlerinde içer, avludaki asmadan koparttıkları bir salkım üzümü rakıya katık ederdi. Sayıları gitgide artan sahil lokantaları, çoktan İzmir'e yerleşen Halikarnas Balıkçısı'nı şaşırtıyor, ama keyfini kaçırmıyordu: "Havasından mı, denizinden mi, her nedense, Tekel'in rakıları burada mucize kabilinden cennet şerbetine döner."

Balıkçı'nın memleketine *aydın göçü* 60'larda başladı, 80'lerde gemi azıya aldı. Sonra, tabiri caizse, *duyan geldi*. Turhan Selçuk 1981'de durumu şöyle özetliyordu: "Bodrum, bir tatil, bir dinlenme yöresi olmaktan çoktan çıkmış, patırtılı, gürültülü, müşterisi kalabalıktan, yersizlikten ayakta sıra bekleyen bir büyük meyhane olmuştur."



Bu gönüllü sürgünün izleri romanlara, filmlere, şarkılara geçti. Selim İleri'nin *Her Gece Bodrum*'la başlayan dörtlemesi, Müjde Ar'ın oynadığı Atıf Yılmaz filmi *Dul Bir Kadın*, naif Gündoğarken şarkısındaki *İki âşık bile birbirini unutur / Bodrum'dan başka bir şey düşünülmez Bodrum'da* dizelerinin tersine, insan ilişkilerindeki derin çıkmazı resmediyordu.

Bodrum yarımadası bir beton yığınına, bir yazlık siteler ormanına dönüşürken, ikinci keşif kolu da yaşlandı. *Diktiğim fidanları koparmışlar, hatıralarımın üstüne oteller yapmışlar.* Alanson, ünlü *Bodrum* şarkısını artık bu ilaveyle söylüyor, Gündoğarken, *Bodrum 1972*'nin üstünden yıllar geçtikten sonra, *Tombalak Tomurcuk*'la kuşağı adına yeniden söz alıyordu:

Bodrum'a mı yerleşsek?

Çok sıcak olmaz mı Bodrum?

Ya çıkarsa oralarda tansiyonum?

Bende kalp var, sende şeker

İki yudum rakı canımız çeker

İçemeyiz, kudururuz, mehtap küser.

Bodrum'un merkezinde yüzlerce bar ve meyhane arasında, herkes kendi meşrebince bir köşe, bir masa, iki sandalye buluyor elbette. Kimi kimlik değiştirerek de olsa süren, kimi tarihe karışan Veli Bar, Seyfi Bar, Han, Hadigari, Mavi, Orhan'ın Yeri, Halikarnas Disko gibileri, geçmişe özlem duygusunun iyice billurlaştığı mekânlar. Bir zamanlar toplutaşım aracı

olarak yeşil ciplerin çalıştığı, bugün vızır vızır arabaların gidip geldiği koca yarımadanın güzel koyları da anasondan payına düşeni alıyor. Paralı bohemler Gümüşlük'te, Akyarlar'da içiyor, sosyete Türkbükü'nde...

Bodrum kimileri için bir *bedroom*, kimileri için nostalji, yuppie'ler için gösteriş imkânı, ortadirek için devre-mülk rüyası, yabancı misafirler için egzotik bir tiyatro dekoru, Anadolulu gençler için iş umudu. Ve İlhan Berk'in, otuz yıl önce sorduğu, hâlâ cevap bekleyen bir soru: "Niçin Halikarnassos? Bu dünyada kendinize benzeteceğiniz başka bir yer yok mu?" DERYA BENGİ

Selçuk Erez İstanköyaltı Bodrum / Jak Deleon İstanbul ve Bodrum Barları / Halikarnas Balıkçısı Merhaba Anadolu / Fikret Adil Beyaz Yollar Mavi Deniz / Nurcan Sabur "Bodrum'da Aşk Başkadır", Milliyet Aktüalite, 4 Eylül 1988 / "Niçin Bodrum ya da Niçin Bodrum Değil?", Milliyet Sanat Dergisi, 15 Temmuz 1981

Bodrum Meyhanesi **İzmir**'de, **Kemeraltı**'ndaki İkinci Beyler Sokağı'nın ünlü meyhanesi. Bodrum Meyhanesi, bir zamanlar **Halikarnas Balıkçısı** ve **bohem** arkadaşlarının buluşma mekânıydı. İzmir'in edebiyat ve sanat dünyasının kalbi bu mütevazı meyhanede atardı. **Avni Anıl**, Onur Şenli, Çınar Çığ'ın sandalyeleri her zaman hazırdı. Şair Hüseyin Yurttaş, Bodrum Meyhanesi'nin kurucusu Mustafa Eradan ile oğlu Tahir Eradan'ı ve oranın simgesi Eczacı Kemal'i hayırla yâd ediyor. Hele Tahir Eradan'ın coşunca müşterilerine ısmarladığı rakıları unutamıyor: "Rakı ısmarlayan meyhaneci nerede görülmüştür? Bir dönem her akşam uğrardık Bodrum'a. Çoğunlukla bankoda ayaküstü yarım şişe parlatıp karanlığa karışırdık". 1999'da önce dönerci oldu, ardından da kapandı. Bodrum Meyhanesi 2005'te eski garsonlardan Halit tarafından geleneksel usulde Bornova'da açıldı. A. NEDİM ATİLLA

M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar

Boğaziçi (İstanbul Boğazı) Karadeniz ile Marmara Denizi'ni birbirine bağlayan, İstanbul kentini Avrupa ve Asya olmak üzere iki yakaya bölen su geçidi. Antik çağda *Stenon* adıyla anılan Boğaziçi, barındırdığı **balık** çeşitliliğiyle etrafına yerleşenlere her zaman cömert davranmıştır. M.Ö. 7. yüzyılda Khalkedon (**Kadıköy**) ve Byzantion'un kuruluşunda balık

bolluğunun önemli etkisi olduğu dile getirilir. Bir zamanlar balina ve köpekbalığı türlerine bile ev sahipliği yapan Boğaziçi'ni M.Ö. 4. yüzyılda ziyaret eden gezgin Archestratus da balıklarının, özellikle **palamut** balığının lezzetini vurgular. Sicilya'dan Doğu Akdeniz'e bir yemek kitabı kaleme almak için yola çıkan yazar, İstanbul dolayındaki şarapların kalitesinden dem vurup köze gömülerek pişirilen palamutla içilmesini tavsiye eder.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Çilingir sofrası kurulup âb âlemi yapılan Kandilli mesiresinde manzara; karşıda Rumelihisarı ve alabildiğine Boğaziçi

Boğaziçi, asırlar boyu meskûn bir yer olmadı. Bunun başlıca sebeplerinden biri yörenin işgalci orduların saldırılarına açık olmasıdır. Boğaz sularındaki akıntıların deniz ulaşımını zorlaştırması yerleşim azlığının bir başka sebebidir. **II. Mahmut** döneminde (1808-1839) İstanbul'un topografik haritasını yapmak üzere gelen Prusyalı subay Helmuth Van Moltke, Tarihi Yarımada'dan kayıkla dönemin gözde semti **Büyükdere**'ye varmanın yaklaşık üç buçuk saat sürdüğünü söyler. Bu yüzden Boğaziçi, 18. yüzyıla kadar birbirinden coğrafi açıdan kopuk Rum köylerinden müteşekkildi. Osmanlı döneminde, Müslümanların da yerleştiği Kanlıca, **Anadoluhisarı**, **Rumelihisarı** ve Kuruçeşme dışındaki Boğaz köylerinde yaşayan Rumlar balıkçılıkla uğraşır, bağcılık yapar, şarap üretirdi.

OSMANLI'NIN SEFA DEVRİ: İçkici sultan **II. Selim** döneminde (1566-1574) yaygınlaşan **âb âlemi** geleneği Boğaziçi'nin *zevk ü sefa* mefhumuyla özdeşleşmesini sağlar. Osmanlı elitinin Boğaziçi tutkusu burada yaşamaya başladığı 18. yüzyılda iyice belirginleşir. Osmanlı hanedanı mensuplarının yaptırdığı saray, konak ve yalılar, özellikle Rumeli yakasında, çoğu kez saltanat hiyerarşisi içindeki konumlarına göre kuzeye doğru dizilmeye başlar. **Yeniköy-Büyükdere** hattında da yabancı konsoloslukların yazlık sarayları yer alır. Bu dönemin tarihi yapılardan günümüze sadece 1699'da inşa edilen Amcazade Hüseyin Paşa Yalısı kalmıştır. Yalı, aynı yıl yapılan Karlofça Antlaşması sonrasında Avusturya Sefiri Virmond adına verilen büyük ziyafetle dönemin yüksek sosyetesinin Boğaziçi'ne getirdiği eğlence kültürüne model olur. Sonrasında büyük davetler birbirini izler.

18. yüzyılda yaygınlaşan *kayık sefası* ve gece yapılan **mehtap sefası**, özellikle üst sınıflar tarafından tercih edilen ya da onlar tarafından finanse edilen bir diğer eğlence geleneğidir. Abdülhak Şinasi Hisar bu eğlenceyi "milletin medeni rüşdü, milli terbiyenin ve nezaketin fevkaladeliği" gibi bir takım ulvi değerlerle bezeyerek âlemcilikten bir nebze uzaklaştırmaya çalışır. Mehtap sefalarında büyük kayıklara yerleştirilen **hanende** ve **sazend**eler diğer kayık ve sandallar tarafından takip edilir, aralarında

Müslümanların da bulunduğu dinleyicilerin çoğu kendi kayıklarında **çilingir sofrası** kurup demlenirdi.

Klasik Osmanlı döneminde yapılan Boğaziçi eğlencelerine, ziyafetler ve kayık sefaları dışında, üçüncü bir tür olarak zaman zaman içkili âlemlere de sahne olan *hasbahçe sefaları* eklenebilir. *İstanbul Ansiklopedisi*'nden 1588'de, Topkapı Sarayı dışında, bostancılar tarafından himaye edilen 39 kadar bahçe ve bostan olduğunu öğreniyoruz. Çoğu Boğaziçi dolayında bulunan bu bahçeleri halk mesire olarak değerlendirirdi. İlk olarak II. Mehmet'in **Beykoz**'da açtırdığı bahçeyi Boğaziçi'nde onlarca bahçe takip etmiş, I. Süleyman döneminde Yeniköy Bahçesi, 19. yüzyılda ise Emirgân Bahçesi ünlenmiştir. Çubuklu, Kandilli, **Tarabya**, **Sarıyer** gibi bahçelerin arasında **Göksu**'nun ayrı bir yeri vardır.

Tabii bu eğlence türlerine geleneksel **meyhane** de eklenmelidir. **Salâh Birsel**, 1593'te Galata Kadısı'na yapılan bir başvurunun izini sürerek İstinye'nin Cedit Köyü'nde (Yeniköy) "Müslüman ahalinin keferelerin meyhanelerinden çıkmadığını" tespit etmiştir. [*bkz*. **İstinye fetvası**] Bunun üstüne meyhanecilere Müslümanlara şarap satmamaları emredilir. Ama yasaklar bir türlü işlemez. Zira **Ortaköy**, **Kuzguncuk** ve **Arnavutköy** gibi gayrimüslimlerin çoğunlukta olduğu mahallelerde meyhaneden geçilmez.

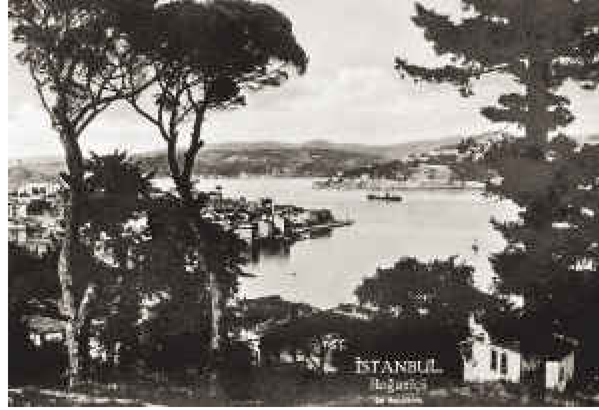
Osmanlı'nın sonu ve Cumhuriyet: 19. yüzyılda, özellikle 1848'de vapur seferlerinin başlamasıyla, hem zenginleşen yeni Osmanlı burjuvazisinin, hem de orta sınıfların Boğaziçi'ne rağbeti artar. Gelişme **eğlence hayatı**na da yansır. Tarabya'da açılır açılmaz içkili gece hayatının merkezleri haline gelen Summer Palace ve yazlık Tokatlıyan otelleri bu dönüşümün alameti farikasıdır. Diğer yandan genişleyen ve orta sınıflaşan Boğaziçi mahallelerini etkisi altına alan *Boğaz'a nazır demlenme* alışkanlığını karşılayacak yeni mekân ihtiyacı baş gösterir. 20. yüzyılın başında Kuzguncuk'ta açılan Yani, İspiro ve Kiryako gibi yerlerin öncülüğünde Boğaz kıyılarına sıçrayan **gazino** geleneği, 1920'lerde Büyükdere'de açılan **Beyaz Park Gazinosu** ile bir Cumhuriyet karakteristiği haline gelir. Boğaziçi'nin yeni sakinlerinin akşam iş dönüşü demlendiği **vapur büfeleri** ve İstanbul halkının pek sevdiği **dilenci vapuru**nda yapılan rakı âlemleri bunların üstüne adeta cila çekecektir.



Cengiz Kahraman Koleksiyon

Boğaziçi'nde bir İstanbul yelkenlisi

20. yüzyılda Boğaziçi'nin sosyo-kültürel hayatındaki en önemli dönüşümlerden ilki Cumhuriyet'in ilanı ile başlar. Osmanlı döneminde, özellikle Tanzimat sonrasında serpilen kozmopolit burjuva sınıfı devletleştirme hamleleriyle tasfiye edilirken yerine merhalelerle milli burjuva unsurlar yerleştirilir. Bu da Boğaziçi'nin topografyasına ve eğlence kültürüne doğrudan yansır. **Murat Belge**, I. ve II. Meşrutiyet'in Âyan Meclisleri'nde yer alan *Karun gibi zengin* Abraham Paşa'nın Boğaziçi'nin her iki yakasındaki geniş topraklarını tez zamanda nasıl kaybettiğini anlatır. Elçiliklerin yeni başkent Ankara'ya kaydırılmasıyla beraber zengin zümrenin şaşaalı ziyafet kültürü tarihe gömülür. 19. yüzyıl sosyetesine ev sahipliği yapan Yeniköy ve İstinye gibi mahalleler ihtişamını yitirir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Arnavutköy tepelerinden Akıntıburnu ve Kandilli

Ancak orta ve alt sınıfların devam ettiği sahil gazinoları ve mahalle meyhaneleri hemen kaybolmaz. Emirgân, Boyacıköy ya da Kuzguncuk gibi mahalle ilişkilerinin baskın olduğu köylerde geleneksel meyhane kültürü bir süre daha devam eder. Onların kaybolması daha çok **Varlık Vergisi**, **6-7 Eylül olayları**, **1964 Kararnamesi** gibi gayrimüslim azınlıkların yurdu terk etmesine neden olan şedit olaylar sonrasında gerçekleşir.

Günümüzde Boğaziçi: Öte yandan *rakı-balık* geleneği her şeye rağmen varlığını sürdürür. Balık ağırlıklı **içkili lokanta** kültürü eski gazino ve meyhanelerin yerini alarak yöreye taşınan Türk orta sınıfların gündelik hayatına yerleşir. Bugün hemen her Boğaz mahallesinde birkaç içkili balık lokantası mevcuttur. Tarabya ve Yeniköy gibi 19. yüzyılın zengin semtleri, bu süreçte açılan lüks balık lokantalarıyla tekrar seçkinleşmeye başlamıştır. Bu dokunun üstüne 80'lere damgasını vuran piyanist-şantörlerin çıktığı müzikholler gelir ve yeni eğlence türü olarak Boğaz'ın iki yakasına mantar gibi yayılır.

İstanbul'un endüstrileşmesine paralel olarak yaşanan *köyden kente göç* olgusu, Boğaziçi'nin tepelerinde Ferahevler, Reşitpaşa, Mağden, Cumhuriyet gibi gecekondu ağırlıklı işçi mahallelerinin ortaya çıkmasına yol açmış, buralarda **arabesk** eşliğinde kafa çekilen irili ufaklı **birahaneler** ve **varoş meyhaneleri** türemiştir. Yeni toplumsal olgular tepeler ile sahil kesimleri arasındaki farkta belirginleşir; Boğaz'ın asırlık yokuşlarından yukarı çıkıldıkça yaşam standartlarının düştüğü görülür. Balık lokantalarına gidemeyenler, sahil boyunca parklara, banklara kapağı atarak bir yandan oltasıyla balık tutup diğer yandan çay bardağıyla rakı yudumlamayı yaygın bir zevk haline getirmiştir. Akdeniz havzasına özgü *su kıyısında demlenme* geleneği yasaklanmaya çalışılsa da, özellikle sıcak mevsimlerde, Boğaz'ın her yerinde içki içilir.

Boğaziçi'nin bakir tepeleri ise, Özal dönemi ve sonrasında çıkarılan çeşitli imar yasalarının tetiklemesiyle büyük ölçekli lüks konut yapılaşmasına sahne oldu. Bu yeni yaşam biçimiyle beraber lüks eğlence yerlerinin sayısı da arttı. Böylece Boğaz'da daha önce görülmemiş iki yeni içkili mekân türü ortaya çıktı: Ortaköy-Arnavutköy hattı üzerinde peydahlanan gece kulüpleri

ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında kamulaştırılmış Osmanlı binalarının tekrar özelleştirilmesiyle ortaya çıkan butik otellerin ultra lüks lokantaları.

1980'li yıllardan itibaren Avrupa yakasında yapılan kazıklı yollar denizle ilişkilerini kesmiş olsa da, Boğaziçi içki geleneğinin en önemli bileşeni hâlâ balık lokantalarıdır. Özellikle kuzeye, yerleşimin az bitki örtüsünün gümrah olduğu kısımlara çıkıldıkça zamana direnen zevkler sizi sarmalar. **Rumelikavağı** ve Anadolukavağı'nda öbeklenen balık lokantaları, Boğaziçi'nin cömert sularından çıkan taze ve leziz balıklarıyla bu büyülü suyolunun keyfini çıkarmak için bulunmaz fırsatlar sunar. ULUS ATAYURT

Abdülhak Şinasi Hisar Boğaziçi Yalıları, Geçmiş Zaman Köşkleri / Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır / Reşad Ekrem Koçu Tarihimizde Garip Vakalar / Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe / Murat Belge İstanbul Gezi Rehberi / Vefa Zat Eski İstanbul Otelleri



Vefa Zat koleksiyonu

Boğaziçi Rakısı **İnhisar İdaresi**'nin 1930'da kurduğu Paşabahçe Rakı Fabrikası'nda halis **suma** ve **anason**dan üretilen *Âlâ* klasında rakı. Alkol derecesi %45'ti; 25 cl.'lik şişesi 45, 50 cl.'lik şişesi ise 80 kuruştan satılıyordu. Aynı fabrikada ayrıca dönemin popüler rakısı **Hususî Fevkalâde** ve yapımında incir kullanılan %43 alkol derecesinde ucuz Boğaziçi Rakısı da üretiliyordu. Etiketinde aynı tasarım kullanılmasına karşın *Âlâ* ibaresi bulunmayan bu rakının 25 cl.'lik şişesi 37.5, 50 cl.'lik şişesi 60 kuruştu.



boğma rakı Belli yörelerde, imalata uygun olmayan şartlar altında ve ulusal mevzuata aykırı olarak üretilen rakı benzeri **distile alkollü içki**. Yaş veya kuru üzümün, bazen de incir, dut, erik gibi diğer meyvelerin fermantasyonu ve takiben el yapımı küçük imbiklerde distilasyonu ile hazırlanır. Genellikle anason içermez; bu nedenle su eklendiğinde beyazlaşmaz. Geçmişten bu yana daha çok **Adana**, **Antakya** ve çevresinde yapılmakta, ülkenin neresinde olursa olsun isteyene el altından ulaştırılmaktadır.

Genellikle ilkel koşullarda ve bilgisizce yapıldığı için sağlık açısından sakıncalıdır. Meyvenin fermantasyonundan meydana gelen metil alkol, aldehitler ve yüksek alkoller gibi fermantasyon yan ürünlerinin, yetersiz koşullarda yapılan distilasyon nedeniyle yeterince uzaklaştırılamaması ve ana ürüne karışması nedeniyle, boğma rakının narkotik etkisi daha yüksek olur.

Boğma rakı özellikle incirle yapılsa da –çünkü, incir susuz da yetişebilen bir üründür– gerektiğinde başta üzüm olmak üzere bütün tatlı meyvelerden, daha çok da kuru meyvelerden üretilebilir. Seçilen meyveler arasında en iyi sonucu ise kırmızı incir verir.

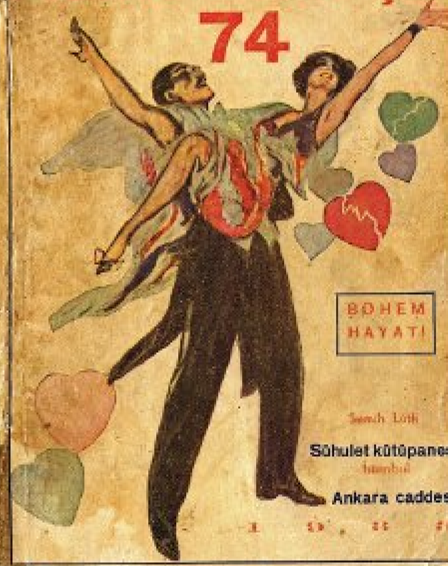
Üretimde ısı ve zamanlama kalite belirleyenidir. Yapımı kısaca şöyledir: 200 litrelik varile 60 kg kuru incir doldurulur. İncirlerin üstünü 2 karış (yaklaşık 50 cm) geçecek kadar su eklenir. Sıcak ama güneş görmeyen bir yerde ve ağzı açık olarak 2-3 gün bekletilir. Bu arada incir şişer, suyunu çeker. Elle bastırılır, meyvelerin aşağı inmesi sağlanır. 8-10 gün de böyle bırakılır. Öte yandan temmuz sıcağında 1 hafta mayalanma için yeterli iken kasım üretimlerinde 45 gün beklemek gerekebiliyor. Posa iyice dibe çökünce, meyve asidinin tamamı çıkınca ve asit üreme sesleri kesilince sürecin tamamlandığı anlaşılır. Tüm varil bakır ya da alüminyum olan distile kazanına boşaltılır. Kapağı iyice kapatılıp çok ağır yanan ocağa yerleştirilir. Kazanın yakınında, kazana bir boru ile bağlanan ve içinde çok soğuk su bulunan bir tekne yer almaktadır. Boru, teknenin içinde ilkin bir küre haline gelir ve yine düz olarak tekneden dışarı çıkar. Kazanda kaynayan incir suyu buhar olarak borudan geçerek tekneye ulaşır. Ancak bu geçişte en ufak bir sızıntı olmamalıdır; aksi halde sürecin sonunda elde edilecek olan artık rakı değildir! Teknedeki çok soğuk su borudaki buharın yeniden sıvı haline dönmesini ve teknenin dışına alkol damlası olarak çıkmasını sağlar. İlk damlalar daha güçlüdür 30°C, hatta üzeri, sonrakiler daha düşüktür. Ve –yukarıdaki ölçülere göre– elde edilen alkol (rakı) miktarı 20 litredir. A. NİLHAN ARAS

Kaynak kişi: Mihail Demir 1926, Antakya, Altınözü ilçesi, Tokaçlı Köyü



Boğma Rakı (Bovma Rakı) **İnhisarlar İdaresi**'nin halk arasındaki bilinçsiz **boğma rakı** üretiminin önüne geçmek için piyasaya çıkardığı rakı markası. 1930'lu yıllarda alkollü içkilerin inhisar altına alınmasından sonra Mersin'de bir boğma rakı imalathanesi tesis edilmiş, ancak beklenen iş hacmine ulaşmadığından üç yıl içinde kapatılmıştır.

bohem Göçebeler ya da Romanlar gibi günü gününe yaşama; bu biçimde yaşayan edebiyat, sanat çevresinden kişi ve topluluk. Osmanlı döneminde bir süre Paris'te yaşayanların etkisiyle bu tür toplulukların oluşup oluşmadığı net değildir. 19. yüzyılın son çeyreğinde şair **Andelip** ve çevresinin bohem hayatı yaşadığı bilinir. Cumhuriyet sonrasındaki bu tür yaşam biçiminin anıları **Fikret Adil**'in *Asmalı Mescit 74*'ünde yer alır. Peyami Safa ve arkadaşlarının dönemini izleyen bütün dönemlerde *bohem* denildiğinde akla gelen ilk edebiyatçı **Sait Faik**'tir. Giyiminden yaşamasına göze çarpan özensizliğin, kurallara karşı çıkan tavrının sanattaki katı sınırları da kırarak ona anlatımda da yeni bir çığır açtığı düşünülebilir. Onun arkadaşlarının (**Orhan Veli**, **Cihat Burak**, **Sabahattin Kudret Aksal**, **Salâh Birsel**) edebiyattaki yerlerinin özgünlüğü de bunu kanıtlar.


Fikret Adil
Asmalımesçit
74
BOHEM
HAYATI
Sühulet kütüpanesi
Ankara caddesi

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Fikret Adil'in "Asmalımescit 74 - Bohem Hayatı" kitabının Semih Lütfi Kitabhanesi tarafından yapılan birinci baskısı

Tiyatro, sinema ve resim çevrelerinin yaşamı da çoğunlukla bohem yaşamının bir parçasıdır. 1950'li yılların ortalarında 19-20 yaşlarındaki edebiyatçıların *a dergisi* çevresindeki yazınsal çalışmaları sürdürenlerle (**Demir Özlü**, Hilmi Yavuz, ADNAN ÖZYALÇINER, Ülkü Tamer, Ferit Öngören) ve onlara katılan yaşça daha büyük yazarların (**Selâhattin Hilâv**, **Edip Cansever**) ve kimi zaman akademisyenlerin (Prof. Dr. İsmet Sungurbey) İstanbul yakası **Aksaray**-Fatih'te sürdürdükleri çalışmaların **Beyoğlu**'ndaki devamı da kişileri sabit olmayan bir bohem grubu oluşturur. "İçkinin sürüklediği, lokal ve çevre değiştirmekle geçen saatlerin, hiç de boşa geçirilmiş saatler olmadığını" vurgulayan Demir Özlü sebebini de söyler: "Birbirimizden çok şey öğreniyorduk."

Baylan'da başlayan biraraya gelmeler (**Ömer Uluç**, **Sevim Burak**, **Ahmet Oktay**, **Yüksel Arslan, Leylâ Erbil**, **Dürnev Tunaseli**, **Özdemir Asaf**, **Fethi Naci**, **Patriyot Hayati**) Tarlabaşı'ndaki kulüplerden (**Tosun**) Parmakkapı'daki kulüplere (Yeşil Horoz, Klüp 7, Fuaye) taşınıyor, **Lefter**, **Hristaki**, **Cumhuriyet**, **Neşe**, **Refik**, Boncuk benzeri meyhanelerde sürüyor kimi zaman dost evlerinde ya da **Nil**'de noktalanıyordu. Bu tür gecelerin **Klüp 12**, Çin Pavyon, Efendi Bar gibi bar ve pavyonlarda bazen de **sazlar**da sürmesi de doğaldı. Sürekli bir işte çalışanlar bir çorba içip iş başına gidiyordu.

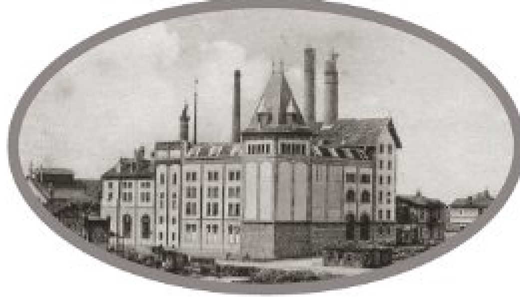


1960 yılının bohem ortamı: (soldan sağa) Sezer Özlü (Duru), Nebahat Özlü, Orhan Duru, Demir Özlü ve Tezer Özlü

Demir Özlü, "o yıllardaki dünyamızda sarhoş olmak –bizim için– ayıptı" der. Bar ve pavyonları işletenler arasında entelektüeller de bulunuyordu: "Tepebaşı'nda Hilâv'ın fakülteden arkadaşı olan, solculuktan cezaevinde birkaç yıl yatmış genç bir adamın işlettiği bir pavyonda da çok gece geçirdiğimizi hatırlıyorum. Çevrede de dönemin tanınmış tipleri olurdu. Örneğin bu felsefecinin işlettiği pavyonun gece misafirleri arasında **Zeki Müren** göze çarpardı."

Gece yaşamı geleneği ve sanatçı yoğunluğu yüzünden İstanbul'a odaklanmış görünen bohem **Ankara**'da **Kürdün Meyhanesi**, Sanat Sevenler Lokali, **Tavukçu** ve benzeri mekânlarda **İzmir**'de sık sık değişen lokallerden çok evlerde sürmüşse de izleri edebiyata pek fazla yansımamıştır. Askeri darbelerden sonra bazı entelektüel mekânlar denendiyse de gece yaşamı bohemden ya da kültürel, sanatsal özelliklerinden uzaklaştı. SENNUR SEZER

Bomonti İstanbul'un Şişli ilçesinde, bulunduğu semte adını veren tarihi bira fabrikası; bu fabrikayı işleten firma tarafından piyasaya sunulan **bira** ve **âlâ** ve **fevkalede** cinsleri bulunan **rakı** markası; taze açık biranın masalara küçük fıçılarla servis edilmesi anlamında kullanılagelen bir terim; açık fıçı bira servisinin yaygın olduğu **bahçe** ve **gazinolar**a verilen isim. İsviçreli Bomonti kardeşler, 1885'de Feriköy'de bir bira imalathanesi kurdu. Bomonti birasının, yani "halis Osmanlı birası"nın satışa sunulması 1890 ya da 1893 yılındadır. Bugün metruk bir vaziyette kaderini bekleyen Şişli'deki Bomonti Bira Fabrikası, dönemine göre büyük ve modern bir tesis olarak 1902 ya da 1905 yılında faaliyete geçti. 1909'da **Büyükdere**'deki Nektar Bira Fabrikası Bomonti'ye rakip çıktı. İki şirket 1912'de birleşerek Bomonti-Nektar Birleşik Bira Fabrikaları Şirketi'ne dönüştü, üretim Şişli'deki fabrikada devam etti.



Bomonti-Nektar Şirketi yine 1912'de, **İzmir**'in Halkapınar semti, Darağaç mevkiinde kurulan Aydın Bira Fabrikası'nda [*bkz.* **İzmir İçki Fabrikası**] da üretime geçti. Fabrikanın yaklaşık bir buçuk hektar büyüklüğünde yemyeşil bahçesi kısa zamanda İzmirlilerin nefes aldıkları gözde bir mekân haline geldi. 1921'de burası, şehri ziyaret eden Uluslararası Amerikan Koleji Araştırma Komitesi tarafından şöyle tarif ediliyordu: "Bahçenin bir tarafında masa ve sandalyelerin yerleştirildiği bir çardak bulunmaktadır. Burada esasen bira, ekmek ve peynir sunulmaktadır. Kendi öğle yemeklerini getiren gruplara piknik yeri olarak da hizmet vermektedir." Cumhuriyetle birlikte çekiciliğinden bir şey yitirmeyen bira bahçesi, 1934'te, *İzmir ve Havalisi Rehberi*'nde Darağaç Bomonti Fabrikası Bahçesi başlığı altında tanıtılıyordu: "Halkapınar Suyu'nun deposunu havi, vasî bahçe ve park içindedir. Bomonti fabrikasının en taze ve ucuz biralarını, yazın sıcak günlerinde halka bardak ve ufak fıçılarla satar. Mevkii pek lâtiftir."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bomonti Bira Bahçesi hatırası; bira masalara soldaki küçük fıçılarda servis edilirdi

İstanbul'da Bomonti Bira Fabrikası karşısındaki bira bahçesinin ise 1930'larda açıldığı tahmin edilebilir. 1950'lerin sonlarına kadar varlığını koruyan bahçe her yıl ilkbaharla birlikte kapılarını açar, gazetelere verilen ilanlarda "küçük fıçı ve bardakta soğuk bira, nefis mezeler", "soğutulmuş küçük fıçılar", "İstanbul'un en ucuz bahçesi" diye tanıtılır, hafta sonları sahnede orkestralar hazır bulunurdu. Zamanla İstanbul'da Moda ve **Yedikule**'de, ayrıca **Ankara** Maltepe'de Bomonti Bahçesi adı altında benzeri yerler hizmete girdi. Nâzım Hikmet, 1951'de, Türkiye'den kaçış planını Zekeriya Sertel'e Moda Bomonti Bahçesi'nde anlatmıştı.

Bomonti'nin birada uzun yıllar bir tekel oluşturduğu aşikârdır. 1934'te Ankara Bira Fabrikası'nın [*bkz.* **Ankara İçki Fabrikası**] kurulması ve piyasaya Ankara birasının sürülmesi, bu tekele karşı bir tepki niteliğindeydi. Atatürk 1932'de gazetede "Türkiye'nin yegâne birası Bomonti" yazılı ilanı görmüş, Atatürk Orman Çiftliği'nde bir fabrika kurulması için talimat vermişti. Çiftlik'teki bira bahçesi de yazın serinlik arayan Ankaralıların imdadına yetişmişti.



1933'te İzmir Şehir Gazinosu'nun işletmecisi Türkmenoğlu ailesi, arpa ucuzladığı halde biranın pahalıya satılmasından yakınıyor, "Belediyenin biraya makul bir narh koyması lazımdır, Aydın Bira Fabrikası istediği kadar yüksek fiyatla bira satmakta serbest bırakılmamalıdır" diyordu. Rekabet

şartları oluşunca Şehir Gazinosu 1935'ten itibaren Ankara Çiftlik Birası bulundurmaya başladı: "Ankara birası umduğumuzdan üstün çıktı. Ucuz, temiz ve şık bir gıdadır. Millî bir fabrikanın mahsulüdür. Açık olarak ancak Şehir Gazinosu'nda satılmaktadır."

1926'da İnhisarlar İdaresi içki üretimi yetkisini kanunla üstüne alınca Bomonti-Nektar şirketi yapısal bir değişikliğe uğradı. O güne kadar Cenevre'deki merkezden idare edilen Bomonti Bira Fabrikası'na Polonyalı bir şirket talip oldu, ancak başarısızlığa uğrayan girişimin ardından 1928'de, Türk Bira Fabrikaları-Bomonti Nektar T.A.Ş. isimli yeni oluşum, 1938'e kadar imtiyaz elde etti. 1934 yılında Bomonti, bir yabancı sermaye faaliyeti gibi anılmaya devam ediyor, biranın ne kadar besleyici ve sağlıklı bir içki olduğuna dair şirketin hazırladığı afişler basında tepki topluyordu. *Hafta* dergisi şöyle yazıyordu: "Bomonti şirketi ecnebidir. Türk ırkının sıhhati ona vız gelir. Bütün gayesi, Türk ırkının kanını kurutmaya bedel, kasasını doldurmaktır." Bomonti'ye verilen imtiyaz, Atatürk ile İnönü'nün arasına giren bir *karakedi* olarak da Türkiye'nin siyasi tarihine geçti: 1937'de, Bomonti şirketinin hissedarları yayıncı Ahmet İhsan Tokgöz ve İnönü'nün eniştesi Abdürrezzak Okatan, Bomonti'nin imtiyazının uzatılması ve Ankara Bira Fabrikası'nın verimsiz faaliyetinin durdurulması için Başbakan İnönü nezdinde lobi yürütmüşler, bu ilişki ağı Atatürk'ün kulağına üflenince bir hükümet krizi ve küskünlük patlak vermişti.



1940'ta bu fabrikalar **Tekel** tarafından kamulaştırılınca, 1938'de üretimi kesilen Bomonti birası sahneden tamamen çekildi, ama adı yadigâr kaldı. Efes Pilsen ve Tuborg'un piyasaya girdiği 1969 yazına kadar, Tekel birası, adı gibi bir tekeldi. İzmir'deki fabrikanın donanımı 30'larda sökülerek Bomonti fabrikasının genişletilmesi işleminde kullanıldı, sonra bu binada

Tekel uzun yıllar şarap ve rakı üretiminde bulundu. Bomonti ve Ankara fabrikaları ise bira üretimine 90'lı yıllarda son verseler de, Tekel'in şarap, rakı ve viskileri bu tezgâhlardan bir süre daha geçti. Bomonti'nin kapısına kilit vurulması 1994'e, Ankara'nınki 2007'ye rastlar. Efes Pilsen'in üreticisi Anadolu Grubu, 2010 yılında piyasaya Bomonti Birası adı altında bir ürün çıkarmış, ancak içerik ve tat açısından 1890'ların birasıyla benzerlik göstermediğini vurgulamıştır.



Bomonti Rakısı'na gelince: 1930'ların gazetelerine havai fişek çizimleri eşliğinde "Rakılarımız dinlendirilmiştir, her yerde arayınız" diye ilanlar veriliyor, eski bir İzmir kartpostalında bir atlı tramvay vagonunda boydan boya Rakı Bomonti reklam tabelası göze çarpıyordu. Aynı şirketin, 1920'lerin ortalarında, Ahmet İhsan Tokgöz yönetimindeki *Servet-i Fünun* dergisinde sık sık yayımlanan ilan metni ise şöyleydi: "Yaz geldi. Hararetinizi def etmek isterseniz Bomonti birasını içiniz. Rakı gibi sıhhati tahrip etmez, bilâkis vücuda kuvvet verir." DERYA BENGİ



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bomonti Bira Bahçesi'nde 30 Ağustos 1929, Zafer Bayramı hatırası

Vefa Zat "Bomonti Bira Fabrikası", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Gökhan Akçura Uzun Metin Sevenlerden misiniz? / Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları

Bomonti Rakısı **Bomonti** firması tarafından üretilen, 1930'larda Bomonti Fevkalâde Rakı ve Bomonti Bahçe Âlâ Rakısı adlarında iki çeşidi piyasada bulunan rakı markası. Gazete ilanlarında bu rakılar "nefaset, lezzet ve safiyet" sloganıyla sunulur, "san'at ve fennin birer harikası" oldukları duyurulurdu.

bor Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügati't-Türk* yapıtında geçen içki; **şarap**.

Borazan Tevfik (?-1927) Devrinde iz bırakmış, yakışıklı, nükteli, rint meşrep borazancı. İsmen herkesin malumu, cismen kimsenin bilmediği Borazan Tevfik, aslen bir deniz itfaiye eriydi. Aynı zamanda Bahriye bandosunda borazan çalıyordu. Tombalak, kıvırcık saçlı, pembe çehresiyle o dönemin erkek güzellerinden sayılırdı. Her cuma, devrin padişahının da katıldığı *Selamlık* denilen törenlerde bandonun en önünde Borazan Tevfik yürürdü. İstanbul halkı sırf onu seyretmek için bandonun geçeceği yollara hücum ederdi. Özellikle kadınlar, Borazan Tevfik'e hayrandı.



Er olarak girdiği Bahriye'den 1908'de yüzbaşı rütbesiyle emekli oldu. Dostları ona *Bu kadar çok içmeseydin şimdi binbaşılıktan emekliydin* dediklerinde, *Hay Allah layığınızı versin, derdiniz bu mu dostlar? Ben rakıyı içtiğim zaman paşa oluyorum paşa!* derdi. Şen şakrak görünmesine rağmen çok duygusal ve alıngan bir adamdı. Çevresi, yakın arkadaşı **Ahmet Rasim** gibi seçkin insanlardan oluşuyordu. Onların neşe kaynağıydı. Çünkü

borazanı kadar nükteleri de meşhurdu. Yakınlarından **Bahriyeli Sami** gibi, Borazan Tevfik de aslında bir salon artistiydi. Konaktan yalıya iner, yalıdan köşke çıkardı.

Uzun zaman bıyıklı dolaşan Borazan Tevfik, bir ara esmiş, bıyıklarını kazıtmıştı. Devrin İstanbul Şehremini Op. Dr. Cemil Paşa, Topkapı Sarayı mülkiyetindeki Gülhane Bahçesi'ni alıp halka açmıştı, caddeleri genişletmek için istimlak yapıyor, birçok yeri yıktırıyordu. O günlerde rastladığı bir arkadaşı, *Ooo Tevfikçiğim, sende önemli bir değişme var; hani bıyıklar* diye sordu ve cevabını aldı: *Cemil Paşa istimlâk etti!*

Şemsettin Kutlu Eski İstanbul Ünlüleri / Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri



Bornova Hayat Rakısı **İnhisarlar İdaresi** kuruluncaya kadar Ege bölgesinin en popüler rakı markası. Çeşmeli Behçet Salih, Galip ve Lütfü beylerin ürettikleri bu rakı çok sevilirdi. Bornova'daki Hayat Müskirat Fabrikası daha sonra gazoz fabrikasına dönüştü. Gazoz fabrikası da yazlık sinemaya... Hayat Rakısı şöyle tanıtılıyordu: "Safi İzmir razakisi ve çekirdeksiz üzümüyle Çeşme'nin meşhur anasonundan mamul olup; elli, yüz ve iki yüz dirhemlik şişeler derininde ve büyük müskirat depolarında kapalı kaplar derininde kıyye ile fürûht olunur." Şişelerinin üzerinde Hayat Bornova Havuz Başı etiketleriyle satışa sunulan rakının ana bayii Kemeraltı'nda Sakız Bakkaliye Mağazası'ydı. A. NEDİM ATİLLA



Boysan, Aydın (1921) Çok ödüllü mimar, yazar, gezgin, gurme, mizahçı, dost canlısı, yaşama ve sohbet ustası. İlk rakısını 17 yaşında, lise sınıf arkadaşlarıyla Küçüklanga'da bir meyhanede içti. Gençliğinde bir buçuk küçük içerdi hem de susuz. Sonra sulandırdı rakısını. Şimdi yarım küçük kadar içiyor. Sevdiği dostlarıyla haftada iki kez... Önceleri **Samatya**, **Yenikapı**, Galatasaray meyhanelerindeydi, şimdilerde Kireçburnu **Set Restoran**'da, **Çiçek Pasajı**'ndaki **Seviç**'te, **Beşiktaş** Turgut'ta rakının ve mezenin tadına bakıyor. **Orhan Veli**, **Cihat Burak**, **Cevat Çapan**, Mücap Ofluoğlu, **Fethi Naci** sevdiği içki arkadaşları oldu, ama daha onlarca isim sayılabilir onunla içmekten keyif alan. *Akademi Cuma*'nın müdavimlerindendir.

"70 yılı aşkın süredir başta rakı, sonra dünyanın zehir bütün içkilerini bütün Avrupa, Kuzey Amerika, Sibirya, Çin, Japonya, kısacası tüm dünyada" içtiğini, bu içişin sadece tadına bakma derecesinde kalmadığını söyler ve bundan da pişman olmadığını...

Bu kadar rakı, başkasına yolunu şaşırtabildi, ama onun yaşamında yalnızca bir süs olarak kaldı. Çünkü bir kitabında yazdığı gibi, Bektaşi babasının, "Coşkun içmek marifet noksanından doğar" sözüne inandı, marifetsiz hiç kalmadı. MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Geleneksel bozacı dükkânı

boza Bilhassa kış aylarına özgü, darıdan yapılan, dut ağacı fıçılarda bekletilen ve düşük derecede **alkol** ihtiva eden mayalı içki. İçki yasağı dönemlerinde bozaya olan ilgi artar, çoğu Arnavut olan bozacılar meyhanecilerle eş tutulurdu. İçkiyi, tütünü yasaklamakla kalmayıp bütün meyhaneleri yıktıran **IV. Murat**, bozayı da yasaklamıştı. *Mırmırık boza*, diğer adıyla *Tatar bozası* öbürlerine oranla fazlaca tahammür ettirildiğinden 2-3 derecelik alkole sahiptir. Meyhaneler yıktırıldıktan sonra ahali bozahanelere akın etmeye başlayınca Sultan Murat durumu öğrenmiş, boza üretimini de durdurtmuştur.

Vaktinde üstüne hindistancevizi, karanfil ve zencefil ilave edilirken günümüzde tarçın ve leblebi ile servis edilmektedir. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'ne göre 17. yüzyılda İstanbul'da 300 bozahane vardır. Sıradan insanlar, ayaktakımı ve Yeniçeriler rağbet ederler. Ev toplantılarının da vazgeçilmez eşlikçisidir. 19. yüzyıla kadar içine afyon katılmış boza da sunulan çeşitlerden biridir. Evliya Çelebi, "Bozacının meşhuru Ayasofya Çarşısında, At Meydanı başında, Aksaray'dadır" der. Ayrıca Tophane Çarşısında levendler için yapılan darı bozasını da not düşer. Modern zamanlarda bozaya dair bir şehir efsanesi mevcuttur, nakletmeden geçmek olmaz: Bir delikanlı Vefa Bozacısı'na girer ve boza ister. Arkasından pipet rica eder. Bozacı delikanlıya bir bakar, "O seni yıpratır!" der. OGAN GÜNER

İstanbul Ansiklopedisi / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

Bozcaada Rakısı *bkz.* **Denizkızı Rakısı**

Bozok, Hüsamettin (1916- 2008) Eleştirmen, deneme yazarı, *Yeditepe Dergisi*'nin (1950), Yeditepe Yayınevi'nin ve Yeditepe Şiir Armağanı'nın (1954) kurucusu. Dostlarının *Hüsam* diye çağırdıkları Bozok, inceliklere düşkündü. İyi hazırlanmış rakı sofralarına meraklı olduğu için dostlarını evinde ağırlamayı da severdi. Zeytinyağlıları özellikle enginarı ve pilavı olağanüstü güzel pişirirdi. Yalnızca balık yemezdi. Kadehini değişik bir çağrıyla gülümsemeyle kaldırırdı: "İyi ki geldik dünyaya, iyi ki doğduk." SENNUR SEZER

Bozüyük Neşe Rakısı **Tekel** öncesi dönemde **Ankara**'da üretilen rakı.



brendi (Brandy, Weinbrand) Doğrudan **kanyak**tan veya kanyağın, hacmen en fazla %94,8 alkole kadar distile edilmiş **şarap distilat**ı ile harmanlanmasından elde edilen, **meşe fıçı**larda olgunlaştırılan, kehribar rengi ve genellikle %40 **alkol derecesi** civarında şişelenen **distile alkollü içki**. AB mevzuatı uyarınca brendi imalatında olgunlaşma süresi; 1000 litreden büyük fıçılarda en az bir yıl, daha küçük fıçılarda en az altı aydır. Brendinin yaşı, harmanında kullanılan en genç ürünün olgunlaştırma süresi olarak kabul edilir. **Kanyak** maddesinde anlatılanların bu madde ile ilişkisini kurabilmek için; "Her kanyak bir brendidir; ancak, her brendi bir kanyak değildir."açıklamasının yararlı olacağı düşünülmektedir.

Ülkemizde 1980'li yıllarda *Ihlara Brendi* markası ile brendi üretimi başlamış ve **Tekel**'in özelleştirilmesini müteakip, 2007'de Çanakkale Fabrikası'nın kapatılması ile brendi üretimine son verilmiştir. FÜGEN BASMACI

Bulgar'ın Yeri **Yeşilköy**'de, iskele yakınındaki Çamözü sokakta asırlık **meyhane**. Makedon göçmeni Yorgi tarafından kuruldu. Balıkçıların, avcıların, **Krepen Pasajı**'na adını veren Crespin ailesi ve Halit Ziya Uşaklıgil gibi Yeşilköylülerin uğrak yeriydi. Sokakta masaları vardı ve sokağın üstü asmayla kaplıydı. Bu ona özel bir şiirsellik katardı. 1930'larda şöhreti semt sınırlarını aştı. Fasulye pilakisi, turşusu ve kendi imalatı olan şarapları dillere destandı. Atatürk **Florya** Köşkü'ne geldiğinde, buradan sefertasında yemek aldırtılırdı. Gizemli, loş camekânında şarap ve bir

salkım üzüm duran bu küçük ama ferah meyhaneyi uzun yıllar Yorgi'nin oğlu Todori işletti. 90'ların sonunda kapanan mekân, Todori'nin 2009'daki ölümüyle tarih oldu.

Turgay Tuna Deniz Feneri'nin Işığında Ayastefanos-Yeşilköy

bulut Argoda içki veya keyif verici madde kullanıp sarhoş olmuş kimse.

Bulut Rakısı **İzmir**, **Karşıyaka**'nın kendine özgü rakı markası. Rıfat Bey'in çıkardığı Bulut Rakısı, Menemen'de ve Manisa'da da en çok tercih edilen rakıydı. Rıfat Bey'in Manisa temsilcisi Hakkı Çavuş, bölgenin en tanınmış rakı dağıtıcısıydı. Karşıyaka'da Şayeste Sokağı'ndaki (bugünkü Devlet Tiyatrosu Sokağı) Bulut Müskirat Fabrikası'nın girişindeki demhane, uzun yıllar *Bulut'un Meyhanesi* sanıyla sevilen bir yer olarak bellekte yer etti. A. NEDİM ATİLLA

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi, 1926



Burak, Cihat (1915-1994) Rastlantısal mimar, nakkaşandan –hem bir geleneğin son temsilcisi gibi hem de biricik– ressam, dört elle sokaklara yapışmış saydam yazar. Başucu kitabı **Evliya Çelebi Seyahatname**'siydi. Elinde içinde pek de bir şey olmadığını söylediği ama kendini onsuz düşünemediği çantası, cebinde pastırma, yumurta, cicozlar, İstanbul'u dolaşır ve sonunda hep Balıkpazarı'nın yolunu tutardı. Bütün ömrü boyunca yalnız yaşadığı için her akşam dışarıda yiyip içti. 1946'da **Çiçek Pasajı**'ndaki Haçik'te oturmuş bira içerken **Sait Faik** ve **Orhan Veli** ile tanışmıştı. Sait Faik sonrasında onu Dolapdere'deki ucuz Ziba'ya da götürmüştü. "Kapıların önünde uskumru pişiriyorlardı. Sokağın adını nedense Kurtuldu yapmışlar" diye yazacaktı sonradan. Ama çoğunluk bir başına demlenir, bu arada gazete ve dergi okur, eskizler çizer, bir yandan da

mırıl mırıl kedi besler-severdi. O dönem gittiği meyhaneleri anlatırken (Hoşgör, Dilek, **İmroz**) "müşteri seçmesini bilirlermiş gibiydiler" demişti. Sonra "fena kokulu bir rüzgar esti", her zaman gittiği meyhanelerdeki garsonlar Cihat Bey'e "Kitap, gazete filan okuyorsun, herkes rahatsız oluyor" der oldular. **Lambo**'da ve karşısındaki Roman çalgıcıların çaldığı meyhanede de görülmüştür, ama başlıca uğrak yeri **Cumhuriyet Meyhanesi**'ydi. Sonraki yıllarda burada ara ara Ece Ayhan ve **Hayalet Oğuz**'la da oturduğu bilinir. Sokaklarda dolaşırken, meyhanelerde demlenirken yaşadığı hayatın naif insanlarının görüntülerini, hikâyelerini yakalıyordu. Ece Ayhan ile yaptığı bir dizi söyleşide, satış için asla kedi resmi yapmayacağını söylemişti: "Eski meski, ben de vicdan diye bir şey var çünkü." Sahici adamlardandı. SERHAT ÖZTÜRK



CİHAT BURAK

Krepen Pasajı'ndaki bir meyhanede cümbüşlü eğlence

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi / Cihat Burak Yakutiler / Ece Ayhan Şiirin Bir Altın Çağı / Cihat Burak Zenci Kalınız

Burak, Sevim (1931-1983) Türk edebiyatının değeri ölümünün ardından anlaşılan *avangard leydi*si. Zamanının çok önünde akıp giden yazısıyla, hayatı ve tarzıyla sıra dışı bir karakterdir. İlk eşi kemancı Orhan Borar, ikinci eşi ressam **Ömer Uluç**'tur; **bohem** kuşağı içinde apayrı bir yeri vardır. Aynı zamanda manken ve terzidir. Butiğini 1961'de kapatıp yazıya yoğunlaşır. Rakı da elbette İstanbul'un demirbaşlarından biri olarak yapıtlarında yerini alır; *Yanık Saraylar* kitabındaki *Ah Ya Rab Yehova* öyküsünde rakı, başkahraman Bilal Bey için günü işaretleyen bir rutindir ve mekânla yakından ilişkilidir. Sevim Burak'ın yazı dünyasında rakı Kiryako'nun Gazinosu'nda, Novotni'de, **Bebek**, Menekşe ya da Cumhuriyet bahçelerinde, **Kuşdili Çayırı**'nda içilir, insanları bir araya getirir ve günden arta kalanı bölüştürür. *İşte Baş İşte Gövde İşte Kanatlar* adlı oyununda, başroldeki iki kadın karakteri Melek ve Nıvart'a rakı içirip sürreal bir âlemin kapısını aralar.



CENGİZ CIVA

1971'de, Sait Faik Hikâye Armağanı ödül töreninin ardından Sıraselviler'de bir gece kulübüne gidilir. O gece yaşananları **Selim İleri** şöyle anlatacaktır: "Dudaklarını, kıpkırmızı, handiyse kalp biçiminde boyamıştı. Gözkapakları, dalga dalga, yeşil ve maviydi; yeşille mavinin üstüne gümüşi pullar sürülmüştü. Yanaklarındaki allık sedefli vişneçürüğüydü. Uzun, toplanmamış saçları, yüksek jestleri ifade eden el kol hareketleri, sağa sola laf yetiştirişi ve abartık, canlı kahkahalarıyla o gece Sevim Burak başlı başına bir primadonnaydı, zaman ötesi bir primadonna. Bir ara yanımıza geldi. Kocaman bir bol bardağı tutuyordu. Gazeteci arkadaşımız onu tanımamıştı. Ya da zaten tanımıyordu; Sevim Burak ismi hiçbir şey ifade etmedi. Yalnız 'bol bardağı' kimbilir hangi klişelerden geçerek, gazeteci arkadaşımızın Sevim Burak'ı **konsomatris** sanmasına yol açtı. Galiba, 'Siz konsomatris misiniz?' diye sordu da. Belki daha nazik davranıp, 'Siz burada mı çalışıyorsunuz?' demiştir... Sevim Burak hemen bar kızı rolüne büründü. Neşesinde, şakasında, muzip, yaramaz, ele avuca sığması imkânsız hınzır bir çocuk yaşıyordu. Makyajının ağırlığı dolayısıyla özür diliyor, 'yaşı geçkin bar kızını ağırlayan adam'a teşekkür ediyor, kendisine –boş bardağını göstererek– bol ısmarlamasını istiyor ve yeni rolünü başarıyla canlandırıyordu."

Sevim Burak Yanık Saraylar / Selim İleri Kar Yağıyor Hayatıma



Burgaz Rakı Burgaz Alkollü İçkiler San. Tic. A.Ş. tarafından üretilmeye başlanıp 2010'da Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından alınan güncel **rakı** markası. **Alkol derecesi** %45 olan Burgaz Rakı 5, 10, 20, 35, 50, 70, 100, 150 cl.'lik **şişe**lerde satışa sunulmaktadır. Burgaz Yaş Üzüm Rakısı ise, aynı alkol derecesinde hazırlanmakta ve 20, 35, 50, 70, 100 cl. dolum hacminde şişelenmektedir.

Burgazada İstanbul'un dokuz Prens Adası'ndan meskûn olan beş tanesinin ortancası. Burgazada, eski adıyla *Antigoni*, doğal güzelliği ve tenhalığıyla latif bir meyhane ortamı sunar. Adanın en eski iki meyhanesinden biri olan **Kalpazankaya** Gazinosu'nun şimdiki işletmecisi Bucak ailesi burayı 1959'dan beri işletmektedir. Yaşamını büyük bölümünü bu adada geçiren **Sait Faik Abasıyanık**'ın hikâyelerinden bildiğimiz üzere mekânın öncesi epey eskilere gider. Kalpazankaya, Marmara Denizi'ne nazır manzarası, çam ağaçlarının bağrındaki küçük kumsalı, mağaraları, mevsimine göre başıboş atlarıyla İstanbul'da eşi bulunmaz bir atmosfere sahiptir.



Sait Faik Müzesi Koleksiyonu

Sait Faik köpeğiyle birlikte Burgazada plajında

Burgaz'ın diğer emektar meyhanesi de, Beyoğlu'ndaki Asır Restaurant'ın sahibince 1950'de açılan Yeni İdeal Restaurant'tır. Yakın zamana kadar açık olan Cennet Bahçesi Gazinosu ise artık tarih olmuştur. Sait Faik'in *Garson* adlı hikâyesinde, Belvü Gazinosu'ndaki işini bırakarak münzevi hayata çekilen Ahmet muhtemelen burada çalışıyordu. Günümüz Burgaz meyhaneleri arasında Çardak, barbası Yani göçüp gitse de Barba Yani, Yasemin, Kozalak ve Keyif sayılabilir. 19. yüzyıl sonunun meşhur **Dimitrakopulo Rakısı**'nın üreticisi Dimitrakopulo Biraderler'in şimdilerde metruk olan köşkü de Burgazada'nın rakı tarihine not düşülmelidir. ULUS ATAYURT

Bursa Marmara'nın önemli kültür beşiği. Bursa eğlenceleri, Osmanlı döneminin başlarında genellikle **kahvehaneler**de yaşanırdı. Kaynaklara göre, 17. yüzyıldaki 75 kahvehaneden, –Evliya Çelebi'ye göre– Emir Kahvesi'nde (Ulucami dibinde) *dünyalar dostu* **rakkas**lar vardı. Bozahanelerde de **sazende**ler ve **hanende**ler bulunurdu. III. ve IV. Murat devirlerindeki yoğun içki yasağının etkisi o yıllarda Bursa'da da görülmüştü.

Bursa'nın köylerinde yapılan bağcılık sonucunda hem şarap üretilir hem de pekmez yapımı için gemilerle Rusya'ya üzüm gönderilirdi. Üretilen şaraplar yakın zamana kadar *tektekçi* denilen meyhanelerde satılırdı. Bu meyhaneler, öbürlerine göre daha erken açılan (ama daha erken kapanan) ve gün boyu müşterisi eksik olmayan yerlerdi. Tektekçilerde **meze** kültürü olmadığı için, çerez ya da sokak sakatatçılarından alınma ciğer vb. yiyeceklerle servis edilirdi. Misi'nin önde gelen beş ailesi (Emin Efe ailesi başta olmak üzere) önemli şarap üreticilerindendir.

Bursa'nın önemli eğlence yerlerinden biri de Yahudilik denilen yerdir. Burada gayrimüslimler tarafından üretilen şaraplar içilirdi. Ama müşterilerin çoğunluğu Müslüman Bursalılardı. Eskiden biri Yahudilik'te öbürü de Ermeni mahallesindeki Setbaşı'nda iki meyhane sokağı vardı. Setbaşı'ndaki meyhanelerin tarihi biraz daha eskiye gitmektedir.



Güzin Değişmez Aile Koleksiyonu

1958'de, henüz restore edilmemiş haliyle Arap Şükrü Sokağı; sol başta oturan beyaz gömlekli Arap Şükrü, kardeşi Metin Değişmez (ayakta) ve dostlarıyla birlikte meyhanesinin sokak kapısında demleniyor

Bursa'nın önemli eğlence yerlerinden olan Yahudilik'teki Arap Şükrü Sokağı'nın dönüşümü, sokağa adını veren Kurtuluş Savaşı gazilerinden Şükrü Değişmez'in 1930'da Sakarya Caddesi'nde (Arap Şükrü Sokağı'nın resmi adı) küçük bir dükkân açmasıyla başladı. Bugün trafiğe kapalı olan sokak, balık lokantaları, işkembeciler, geceleri sazlı-sözlü eğlence yapılan yerleri toplayan bir alandır. 30 yıl boyunca Bursalı içki-severlere hizmet eden ve kendini mesleğin ustası olarak kabul ettiren Arap Şükrü'nün ölümünden sonra, başta Yılmaz Değişmez, çocukları bayrağı devraldılar. Bugün, Arap Şükrü Sokağı'ndaki eski meyhaneyi işleten torunlarının yanı sıra Yılmaz Değişmez'in çocukları da Orhaneli-Keles yolundaki Arap Şükrü Balıklı Bahçe'de dedelerinin adını devam ettiriyorlar. GÜZİN DEĞİŞMEZ

Burunsuz Galip **Ankara**'daki **Kürdün Meyhanesi**'nin müdavimlerinden, çevirmen. **Orhan Veli**'nin asker arkadaşıydı. İleri düzeyde teknik İngilizce bildiği için el üstünde tutulan Burunsuz Galip, makine mühendisliğine kadar gidememiş, hayata atılmıştı. Ankara'da iş bulduktan sonra kapağı Kürt Mehmet'in meşhur meyhanesine attı ve Orhan Veli'nin çevresiyle tanıştı. **Mehmed Kemal** onu şöyle anlatır: "Sessizce gelir, masaların ucuna ilişir, gözleri ve sessizliğiyle dinlerdi. Hatta lafa karışmadığı için dinlemediği sanılırdı. Bütün özelliği Orhan Veli'nin arkadaşı olmaktan ibaretti." Zamanla ona lakap aranmaya başlanır; Amerikan Galip, Sarhoş Galip, derken Burunsuz Galip kalır... Bir gün kendisinden kadeh arkadaşları hakkında bilgi isteyen polise "Ben arkadaşlarımı satar mıyım?" diyen Burunsuz Galip, siyasi şube tarafından fişlenir ve Komünist Galip olur. Bu yüzden iş bulamayacak hale gelir.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi / Mehmed Kemal Acılı Kuşak



Buyrukçu, Muzaffer (1928-2006) Hikâye ve roman yazarı. Uzun öyküler biçiminde kurguladığı günlükleriyle döneminin yazarlarını, düşüncelerini de yansıttı. Zor geçen yaşamının öcünü almak istercesine iyi yemekten ve içmekten hoşlanırdı. **Cemal Süreya** onu *Edebiyat Mareşali* olarak adlandırırdı. Çocukluğunun geçtiği Niğde'nin Fertek köyü eskiden beri rakı çekilen ve rakı türlerinden birine ad olmuş bir Karamanlı köyüdür. Buyrukçu, yıllar sonra gittiği Fertek'te köyde çekilen *rakıların rakısı Fertek rakısından* içer. *Akan Sular Şarap Olsa* romanında mekân olarak **meyhane**yi ve tema olarak da içkinin getirdiği ruhsal değişimleri işler. *bkz.* **Fertek Rakısı**

Muzaffer Buyrukçu Yeşil Kurbağalar Öter Göllerde, "Niğde", Milliyet Türkiye Ansiklopedisi

buz Rakıyı soğutmak için yaygınlıkla kullanır. Tercihe göre sek ya da sulandırılarak içilen rakının soğukluğunun 8-10 derece olması önerilir. Rakıyı soğutmak için önce soğuk su, ardından isteğe göre buz eklenir. Önce buz konursa anason kristalize olacağından rakının tadı bozulur. Buz eridikçe içilen rakının tadı değiştiği için, damak tadına önem verenler rakıya buz koymaz, onun yerine bardağını kırılmış buz dolu **ehlikeyif** kâsesinde soğutmayı tercih eder.



bülbül ağzı **Bülbül çanağı** kadehinin bir çeşidi. Aralarındaki fark, *bülbül ağzı* kadehinin yayvanca ve ayaklı olmasıdır. **Kulüp Rakısı**'nın etiketine dikkatlice bakıldığında, masadaki kadehlerin ayaklı *bülbül ağzı* kadehler olduğu görülür.



bülbül çanağı Dudak payı hariç 4 cl. hacminde küçük ayaksız **kadeh**. *Bülbül çanağı* tabiri aynı zamanda *küçük kâse* ve *bardak* anlamına da gelir. Bunların daha büyüklerine ise **şarap çanağı** adı verilir.

Bülbül Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

Bülbülce Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.



Kadehler: Vefa Zat Koleksiyonu

bülbüli Osmanlı döneminin erken evrelerinde kullanılan, çeşitli biçimlerde, çeşitli malzemelerden yapılmış, her biri farklı nitelikler taşıyan küçük **kadeh**ler grubuna verilen ortak ad. *Bülbüli* sözcüğü *emzikli su kabı* ve şarap kadehi için de kullanılmıştır. Gene bu kadehler için kullanılan *belbele* sözcüğünün anlamı da *emzikli su kabı* ve sürahisidir. Divan edebiyatının büyük şairlerinden Bakî, *belbele* sözcüğünü şiirlerinde sık sık kullanmıştır. *Bülbüle*, aynı sözcüğün bir başka kullanımdır; bu sözcüklerin hepsi anlam ve telaffuz bakımından benzeşirler. Emzikli su kabıyla, yani biberonla, sütten ve sudan başka ne içilebilir, diye sorulursa, bunun cevabı pekâlâ **aslan sütü** olabilir. VEFA ZAT

büyük Jargonda 70 cl.'lik büyük rakı.

Büyük Afet 19. yüzyılda yaşamış, güzelliği ve oyunlarındaki hüneriyle ünlü meyhane köçeği. Aslen Hırvat'tır, gerçek adı Yorgaki'dir. Enderunlu Fazıl'ın *Çenginâme*'si ile edebiyata geçmiştir: *Büyük Afet o güzel Yorgaki*. Fazıl, vücudunun gümüşe benzediğini hareketlerinin çevik, yürüyüşünün edalı olduğunu ancak burnunun uzunluğunun güzelliğini gölgelediğini yazar.

Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

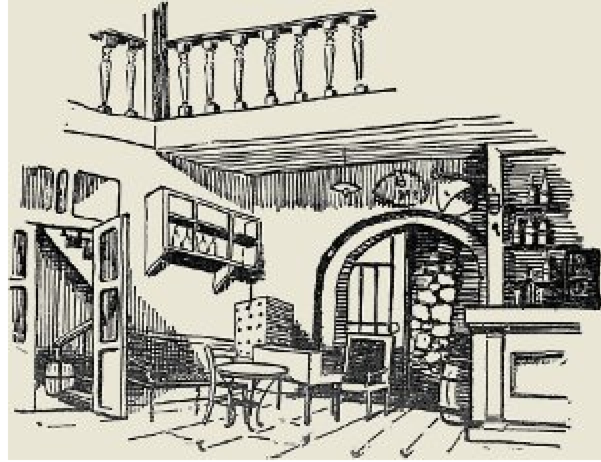


Büyük Keyif (BüyükKeyif.com) *www.buyukkeyif.com* adresinde hizmet veren ve rakı kültürünü sanal dünyaya ilk kez taşımasıyla ünlenen geniş kapsamlı internet sitesi; yaratıcılarının ifadesiyle dünyanın en büyük *sanal meyhanesi*. 2005'in aralık ayında Overteam Bilgi Teknolojileri tarafından *Keyif paylaştıkça büyür* sloganıyla yayın hayatına başladı. Rakı sofralarını lezzetlendirecek çok sayıda meze tarifinin yer aldığı *Meze Ansiklopedisi*, meyhane adreslerinin yer aldığı *Mekân Rehberi*, rakıyla ilgili bütün soruların cevaplandığı *Rakı Hakkında* gibi bölümler ve aynı zamanda

sitenin danışmanı olan üstat VEFA ZAT'ın haftalık yazılarıyla rakıcıların internetteki en önemli başvuru kaynağı oldu. Her yaştan, her meslekten ve Türkiye'nin yanı sıra dünyanın birçok yerinden sitenin etkinliklerine katılan Büyük Keyif üyeleri, yeme içme başta olmak üzere ürettikleri gündelik hayat kültürüyle, rakının yalnızca bir içki değil aynı zamanda kültürel bir paylaşım zemini olduğunu gösterdiler.

İçeriğini daha çok üyelerinin gönderdiği yazılar, fotoğraflar, videolar, meze tarifleri ve rakıya dair her türlü bilgiyle oluşturan Büyük Keyif, bu tutumunu sanal dünyadan reel dünyaya da taşıyarak üyelerini *Büyük Keyif Buluşmaları* adı verilen rakı meclislerinde bir araya getirdi. Büyük oranda sitenin takipçileri tarafından organize edilen buluşmalarda kıyılan **rakı nikâhı** giderek gelenekselleşti. Sitenin rakı kültürüne bir başka katkısı ise her yıl aralık ayının başında yapılan **Dünya Rakı Haftası**'na öncülük etmekti. Büyük Keyif'in etkinlikleri arasında yer alan *Rakı Erbabı Yarışması* ise bir yandan rakı kültürünün unutulmaya yüz tutan inceliklerini yeniden gündeme getirirken, diğer yandan rakı adabının güncellenmesini, zamanla kazandığı yeni zenginlikleri kayıt altına alma işlevi görüyordu. Büyük Keyif, 2010 itibariyle yaklaşık 30 bin üyeye ulaşmakla kalmadı, faaliyette bulunduğu beş yıl içinde yüz binlerce rakı-sever tarafından *tıklandı*.

Büyük Kuleli 1940'lara kadar **Samatya**'da Büyükkuleli sokağında bulunan, İstanbul'un en eski meyhanesi olarak şöhret kazanmış **gedikli meyhane**. Son olarak işleten Barba Vasili'nin ölümü üzerine 1944 sonbaharında kapandı. Bizans devrinden kalma kale duvarının iç yüzüne yapışık olarak inşa edilmiş, adını da yanındaki kale burcundan almıştı. Sokak kapısından, etrafı peyke, ortada on kadar mermer masa bulunan büyük bir salona girilirdi. Tavan, hamam camekânları gibi açıktı; ikinci kattaki odaların kapısı, etrafı parmaklıklı bir iç balkona açılırdı ki, buradan alt salon kuş bakışı görülürdü. Üst kattaki odalarda vaktiyle bu meyhanenin kibar müşterileri işret ederdi. Güzelliğiyle ünlü Ermeni tulumbacı **Barutçuoğlu Dikran** bu odalarda **köçek** edilmişti. Müdavimlerinden Tevfik Efendi, Büyük Kuleli'ye şu kıtayı yazmıştı:



NEZİH İstanbul Ansiklopedisi

Büyük Kuleli bura

Dünya durdukça dura

Burda olan meclisler

Başka nerde kurula

Koçu'ya göre, meyhanenin antika eşyası arasında bakır rakı güğümleri vardı ve üstlerinde pirinçten bir yürek şekli işlenmişti. **Aslan sütü** tabirinden gelen bu geleneksel işaret, *rakı içmek için yürek ister* anlamına gelirdi. Barba Vasili ayrıca turşu mütehassısıydı, bilhassa biber turşusu harikaydı. Büyük Kuleli'nin kapısının üstünde, son açılış tarihi Latin rakamlarıyla 1828 olarak kayıtlıydı. Ünlü meyhanenin son devri, o tarihten itibaren hiç kapanmadan 116 yıl sürmüştür. Barba Vasili'nin sandığında bulunan, yüzyıllar boyunca meyhaneci olagelmiş ecdadına verilmiş en eski beratın tarihi ise 1641'di.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri



Mey İçki Koleksiyonu



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1920'lerde Büyükada'nın Deniz Gazinosu'nda demlenen beyefendiler

Büyükada İstanbul'un Adalar İlçesi'nin en büyük adası. Eski adı Prinkipo olan Büyükada, 18. yüzyıl sonuna kadar çoğunlukla balıkçılıkla uğraşan Rumların mesken edindiği bir yerdi. 1846'da vapur seferlerinin başlamasından sonra, İstanbul'da yaşayan yabancılar, zengin **Levantenler** ve Osmanlı bürokrasisinin sayfiye yeri haline geldi. Cumhuriyet döneminde siyasi çevreler ve varlıklı sınıflar için bir çekim merkezi olmaya devam ederek sayfiye kimliğini korudu. Bu dönemde İngiliz Yat Kulübü, Büyükada'nın simgelerinden biri olan Anadolu Kulübü'ne dönüştürüldü. Bütün bu evrelerde adanın Rum nüfusu lokantacılık ve meyhanecilikte başı çekti. Bugün tarihi Büyükada İskelesi'nden solunda sıra sıra dizilen Kapri, Milto, Façyo, Yeni Lido, **Prinkipo** gibi balık lokantaları ve meyhaneler, bu mekânları adayı terk etmek zorunda kalan Rum nüfustan devraldı. Bir zamanlar adanın batısında yer alan Luna Park, Viranbağ ya da Âşıklar gibi kır gazinoları, özelliklerini bir nebze kaybetseler de hizmet vermeye devam ediyor. Adanın en yüksek tepesi Aya Yorgi'de yer alan Ayios Yeoryios Manastırı'nın yanındaki kır gazinosu da enfes Marmara Denizi manzarasıyla halen açık durumda. ULUS ATAYURT



Büyükada Rakısı Cumhuriyetin ilk yıllarında Büyükada Müskirat Fabrikası tarafından üretilen rakı markası. Bu fabrikanın merkezinin **Galata**'da, "Bayazıt Sokak numara 35-37" adresinde olduğunu, önceleri **Şair Rakısı** ve **Şirak Rakısı**'nı da üreten Şirak firması adıyla çalıştığını ve rakının yanı sıra konyak, votka ve rom ürettiğini 1930'larda çıkan bir

ilandan öğreniyoruz. "Enzarı Âmmeye" başlığıyla çıkan ilanda aynı zamanda Büyükada Rakısı'nın şu vasıfları belirtilir: "Muhterem ahalimizin sıhhatini nazarı itibara alarak fevkalâde dikkat ve itina ile işlemeye başladığımız ve sıhhatini seven ve koruyan münevver halkımızın mazharı rağbetini çok az bir zamanda kazandığını ispat eden fevkalâde rakı..."

Büyükçekmece Balıkçı Meyhanesi Büyükçekmece Gölü kenarında, Mimar Sinan eseri olan köprünün hemen başında, karada ve göl üzerinde ayrı mekânları olan yöreye göre mükellef bir meyhane. En az iki asırlık bir geçmişi olan Büyükçekmece Balıkçı Meyhanesi, 1940'lı yıllara kadar hizmet vermiştir. Pek şenlikli, İstanbul'un birinci sınıf lokantalarını aratmayacak kadar temiz bir meyhaneydi. Sahibi Ermeni'ydi. Mevsiminde en âlâ barbunya, pisi balığı ve lüfer burada yenirdi. Göldeki dalyanın sahibiyle çıkan anlaşmazlık sonucu kapandı.

İstanbul Ansiklopedisi

Büyükdere **Boğaziçi**'nin genişleyip geniş bir körfez yaptığı noktada bulunan, gerek önündeki durmaksızın tertemiz hava üfleyen denizi, gerekse arkasındaki Belgrad Ormanları'na uzanan çayırlık vadisiyle tarih boyu mesire olarak kullanılan semt. Sultanların avlanmak için ziyaret ettiği Büyükdere'ye 17. yüzyıldan itibaren elçilikler ve yabancılar yerleşmeye başladı. En şaşaalı dönemini yaşadığı 19. yüzyılda, tıpkı daha güneydeki **Tarabya** ve **Yeniköy** gibi, serpilen yeni burjuva sınıfının en gözde mekânları burada inşa edildi. Bu dönemde Büyükdere, İspanyol ve Rus elçilikleri kadar yalılarda düzenlenen **balolar** ile de ün kazanmıştı. Devrin zenginlerinden Abraham Paşa'nın açtığı bir polo kulübü bile bulunuyordu.



PAVLİ MOSHAKİS

Büyükdere'de Mina'nın Meyhanesi

20. yüzyıl boyunca gayrimüslimlerin ülkeyi terk etmesiyle sosyal hayatı sönükleşen semtin aynı adlı plajı 1960'lı yıllara kadar sıklıkla kullanıldı. Plajın ve eski vapur iskelesinin arkasındaki meydanda birkaç **gazino** bulunuyordu. Madamın Yeri olarak da bilnen Mina'nın Meyhanesi, Abdi'nin Yeri ve Hasırcı bir zamanlar semtin gözde meyhaneleriydi. Bugün hiçbiri yaşamıyor. 1980'li yıllarda baş gösteren lüks emlak dalgasında, Büyükdere birçok Boğaziçi semtinin aksine yeşilliğini olabildiğince korudu. Ancak günümüzde Maslak'tan vadiye doğru bir iş merkezi dokusu inmeye başlamıştır. Yeşil vadinin içinde ormana ilişmiş birkaç lüks **içkili lokanta** bulunur. Sahildeki balık lokantalarının gerek manzarası, gerekse deniz ve balıkçılarla iç içeliği, 1980'lerde yapılan kazıklı yol yüzünden yok edilmiştir. Günümüzde sahilde bulununan Riva ve Bosfor Domani gibi balık lokantaları deniz değil, otoyol manzaralıdır. ULUS ATAYURT

C

caba Meyhanelerde sofranın sonunda **mastori** tarafından ücretsiz olarak ikram edilen rakı, bir tür **yolluk**. Yakın zamana kadar uygulanan *rakının cabasını verme* geleneği, eski ve yeni ölçekler arasında oluşan farkın dostça paylaşılması esasına dayanır. **Klasik meyhaneler**de sofraya gelen rakının ölçüsi **karafaki** idi. 20. yüzyılla birlikte **şişe**nin yaygınlaşması, karafaki ile şişe ölçüleri arasında farklar oluşmasına yol açtı. Bu durum 50'li yıllarda daha da belirginleşti. İçkili yerlere **sınıf** düzenlemesi getirilmiş, yiyecek ve içeceklerin gramaj ve fiyatları belediyelerce tespit edilip matbu olarak işletmenin en görünen yerine asılmıştı. Buna göre, bir **tek** rakının fiyatı üçüncü sınıf lokanta ile turistik yerler arasında değişebiliyordu, ama ölçüsü her yerde aynıydı; bütün öteki alkollü içkiler gibi 4 cl. olarak sabitlenmişti. Akşamcı rakı tiryakilerinin şaşmaz ölçüsü iki **duble** rakı 16 cl.dir, eski ölçekle bir karafaki rakıya tekabül eder. İki karafaki rakı 32 cl. ettiğine göre, her 35'lik şişede 3 cl.lik fark oluşur. Bu fark, içki tevzi tezgâhında görevli mastorinin payıydı; ister kendi içer, isterse dostlarına ikram ederdi. Başka bir deyişle, son rakı mastorinin gönlünden geliyorsa *rakının cabası*, **barba**nın deposundan geliyorsa *yolluk* adını alıyordu. Öte yandan, Erzurumlu Âşık İbrahim şu dizeleri *caba* kavramının ölçü hesapları başlamadan çok daha önce eski meyhane jargonuna yerleştiğini gösterir:

Doldur be mastori, doldur be barba

Bir de tezgâhından âşıka caba. VEFA ZAT



cacık Rakı sofrasının vazgeçilmezleri arasında ilk sıraları zorlayan **meze**. Ana maddesi yoğurt olan cacık çok çabuk yapılır. Yardımcı maddeleri değişkendir. Geleneksel olarak rendelenmiş veya ince doğranmış salatalık,

yoğurt, ayarında tuz, sızma **zeytinyağı**, kimine göre nane, kimi içinse dereotu, isteğe bağlı olarak sarmısak ilavesiyle, bir kaşık yardımıyla karıştırılarak çanak içinde yapılır. Salatalık yerine, ince kıyım marul, kıvırcık, kabak veya havuçla da yapılabilir. Cacığa su ilave edilmesini önerilmez. Ancak sıcak yaz günlerinde bir parça buz konabilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Cacıkçı Neşet Efendi 93 Muharebesinden (1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı) sonra Şumnu'dan İstanbul'a göçüp Halkalı'da yerleşen akşamcı nalbant. Neşet Efendi'nin rakı sofrasında en büyük takıntısı cacıktı. İstanbul'a gelen binlerce teneke Silivri yoğurdu ile **Langa** bostanına ekilen yüz binlerce salatalık Neşet Efendi'nin gözünde sanki sadece cacık yapmak üzere üretiliyordu. Şemsettin Kutlu onu şöyle anlatıyor: "Bir *cacık budalası* olmasına rağmen sözü sohbeti dinlenir, görmüş geçirmiş, keyif düşkünü bir eski zaman efendisiydi. Birkaç kadeh yuvarladıktan sonra tatlı tatlı Rumeli anılarını anlatarak gönüller fethederdi."

Dostları arasında bulunan **Osman Cemal Kaygılı** da buna tanıktı: "Cacık dediler mi birden ağzının suları akar, âdeta elden ayaktan kesilirdi. Yaz, kış nerede bir havan takırtısı duysa; *mutlaka cacık için sarmısak döğüyorlar* deyip durur ve musiki dinler gibi kendinden geçerdi. Kimin elinde salatalık görse, *cacık yapmaya gidiyor* der ve nerede burnuna sarımsak kokusu gelse mest olurdu. Ona eşeğini, beygirini nallatmaya gelenler, işlerinin çabuk görülmesi için cacık muhabbetine girerdi."

Cacıkçı Neşet Efendi'nin gözünde yılın en güzel mevsimi taze sarımsağın yetiştiği aylardı. Evinin bahçesine bir çardak yaptırmış, ortasına da mermerden bir havuz kondurmuştu. Yaz akşamları içine bir kalıp buz atar, cacığı bu havuzda yapardı.

Şemsettin Kutlu Eski İstanbul'un Ünlüleri



cağırtlak kebabı Gaziantep'in ünlü mezesi. Üstat **Aydın Boysan** bu lezzeti tam yerinde ve saatinde tadar: "Antepli bir arkadaş bizi sabahın köründe *çağırtlak kebabı* yedirmek için mezbahaya götürmüştü. Sabahın köründe, çünkü cağırtlak kebabı henüz kesilmiş kuzu ciğerinden ve ciğer yağından yapılıyor. Hayvanlar da bu saatte kesiliyormuş. Zaten akşamdan kalmayız ama çaresiz gözümüzün çapağını silmeden yola koyulduk. Çünkü Antep'te daveti çevirmek çok ayıp. Aramızda **Cihat Burak** da vardı. Rakılar açıldı, cağırtlak kebabını beklemeye başladık. O sıra meğer bir keçi kan kokusu almış kaçmaya başladı. Peşinden de kasaplar kovalıyor. Cihat, *Yahu bu hayvan melemiyor, imdat diye yalvarıyor* diye söylenmeye başladı. Neyse ki çok geçmeden kebab geldi de ziftlenip kalktık oradan."

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir

câm Kadeh.

câm-ı cem *Câm-ı Cemşid* veya *Câm-ı cihan-nümâ* da denir; İran mitolojisinde hükümdar **Cemşid**'in ünlü kadehi. Cemşid, çevresindeki bilgelerin icadı olan ve yedi kat göğe karşılık yedi değişik madenden yapılan gizemli kadehi elinde döndürerek dünyanın dört bir yanında, savaş, afet, felaket, vb. ne olup bitiyorsa izlermiş. Cemşid'den sonra bu ünlü kadeh İran şahlarının birinden diğerine kalarak Büyük İskender'in çağdaşı Dârâ'ya (Darius III) ulaştı. İskender, İskenderiye Feneri'nin tepesine küresel bir ayna koydurtarak benzeri bir gizem elde etti.



can erik Baharın habercisi can erik, mevsiminde rakı sofrasının padişahı gibidir. Nisan ve mayıs aylarında zevkle ağızlar şapırdatılarak yenir. Can eriğin yanında bir miktar tuz da bulunur. Rakı içenlerin vücuduna B vitamini takviyesidir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Can İbo Şah 17. yüzyılın ikinci yarısında yaşadığı, güzelliği ve yeteneğiyle herkesi hayran bıraktığı söylenen efsanevi *kız* **köçek**. Köçek Can İbo Şah'ın **Reşad Ekrem Koçu** tarafından romanlaştırılan hayat hikâyesi, Osmanlı tarihinin en karanlık dönemlerinden birinde hüküm süren **eğlence hayatı** ve onun bir parçası olan cinsellik üstüne ilginç bilgiler içerir.

IV. Murat döneminde (1623-1640) Ayvansaray'daki Lonca adlı Çingene mahallesinde yaşayan eski köçek Baba Nazlı işsiz kalmıştır. Yetenekli kıptî çocukları köçek olarak yetiştirip meyhanelerde çalıştırmaya karar verir ve 11-12 yaşlarındaki güzeller güzeli İbo'ya rastlar. Ne var ki, İbo oğlan görünümlü bir kızdır. Asıl adı Güllü'dür. O dönemde kız çocuğunu meyhanede oynatmak kelle götürecek bir suçtur. Ama Baba Nazlı kararını vermiştir. İbo iki ayda kıvama gelir. **Galata**'daki **Lavirentos**'ta raks etmeye başlar ve yeteneğiyle herkesi büyüler. Heyhat, 1633'ün **ramazan** ayında IV. Murat'ın amansız içki yasağı bastırır. **Tütün**, **boza**, hatta gece sokağa çıkmak bile yasaktır; cezası ölümdür.



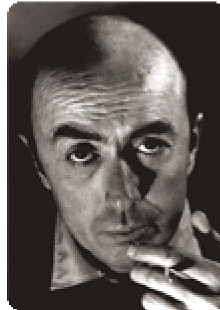
JEAN-BAPTISTE VAN MOUR

Kurban Bayramı geldiğinde işsiz kalan köçek oğlanları oyuncu **kol**larına akın eder. Bayram yerlerinde çalışma izni çıkmıştır. Baba Nazlı'ya da köçeği için Atmeydanı'nda yer verilir. İbo Şah bütün kalabalığı etrafına toplar, kimse öbür çadırlara gitmez. Ancak kız olduğu dedikodusu yayılınca her şey gene altüst olur.

Baba Nazlı ile İbo, ayrı ayrı Şam'a gidip ünlü Çingene köçek Tarif Şah'ın evinde buluşmaya karar verir. İbo Şah adını bırakan Güllü, anası ve babasıyla Şam'a gider. Ancak Baba Nazlı kaçamaz, öldürülür. Güllü ise Tarif ile evlenir. Şam'da o dönemde cinsel serbestlik yaygındır. Şamlı Fatma adını alan Güllü *harem gülü* olur. Kadınlar onu paylaşamaz. Tarif de erkeklerin baş tacıdır, ama zengin evlerinden birinde âlem yaparken havuzda boğulur. Ardından sevici bir paşa kızıyla tanışan Güllü onunla birlikte İstanbul'a gelir ve yalısına yerleşir. Sonra da Cambaz Kasım adlı Mısırlı bir Çingeneyle evlenir.

Kasım, esircidir. Satılık cariyelerden yetenekli olanları eve getirir, Güllü onları **çengi** olarak yetiştirir. Şamlı Fatma adıyla ün yapar, zengin evlerinden davet almaya başlar. Çengilik öğretmekle kalmıyor, harem hanımlarının cinsel arzularıyla da ilgileniyordur. Fakat İstanbul sevicilik konusunda aynı yumuşaklığı göstermez. Ayşe Hanımsultan yalısında bostancıbaşı tarafından basılır. Kaderi kayıkhanede boğdurulmaktır. Mücevherlerini alıp çıplak vücuduna iri taşlar bağlayarak Sarayburnu'ndan denize atarlar.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri



Cansever, Edip (1928-1986) İkinci Yeni şiirinin öncülerinden usta şair. Memet Fuat "Şiiri duyumsanan, düşünülen, ama başkalarına aktarılması kolay olmayan şeyleri anlatma çabasında arıyordu" der şair için. Cansever'in önde gelen tutkusu şiirdir, ama içki ve sigara tiryakiliği de şiirden aşağı kalmaz. Şiirlerinde içki/alkol günlük hayatın bir parçası olarak yerini alır: *Ya alkol olmasaydı. Bir uzun bardaklarımız vardı.* Ya da şu ünlü dize: Örneğin rakı içiyoruz, içimize bir karanfil düşüyor gibi.

Yeğlediği içki rakıdır ama şiirinde şarabın da yeri vardır. Zaman zaman votka da içer. Liseyi bitirdiği yıllarda **Beyoğlu**'nda "Birayla votka içmeler başlıyor Ekspres'te ve Orman'da."

Edebiyat dünyasına adımını attıktan sonra da İstanbul, Suriçi'ndeki ve ayrıca İstanbul'un pek çok semtindeki meyhane ve içkili lokantalar en çok uğradığı yerler olmuştur. Bir *İstanbul-sever* olan Cansever şehri dolaşmaktan hoşlanır. Her semtte de bir meyhane ya da bir bar bulur, bir süre buranın *müdavimi* olur.

Orhan Kemal ve **Muzaffer Buyrukçu** ile beraberken daha çok İstanbul yakasındaki meyhanelere gittiği biliniyor. Beyoğlu'nda **Degustasyon**, Şato (eski Mazarik), **Çiçek Pasajı**, **Nil**, **Krepen Pasajı**, Bacı, Hasır, **Cumhuriyet**, **Refik**, Kulüp Fuaye; Boğaz'da Avcı, Kaptan, Kalem, Nazmi, Şato; **Kadıköy**'de **Todori**, **Koço**, Belvü öteki içkili mekânlarıdır. Kadıköy'deki **Hatay Lokantası**'nın *Hatay Meyhanesi Defteri*'nde **Cemal Süreya**'nın çizdiği ve "Sevgili, Edip!" ithaflı bir resmi bile vardır.

Ahmet Oktay, **Fethi Naci**, Hilmi Yavuz gibi birçok edebiyatçı yazılarında Cansever ile ilgili meyhane anılarından söz ederler. Cansever kendinden söz ettiği bir yazısında şiir ve içki konusuna da değinir: "Bugüne kadar içkiliyken tek satır yazmış değilim. Ben çok sağlıklı bir kafayla yazarım. Hem sağlıklı bir kafayla, hem de küçük, ufak tefek mutluluklarla şiir yazmayı deniyorum, ya da yapabiliyorum. Alkolle katiyen..." ERAY CANBERK

Edip Cansever Gül Dönüyor Avucumda / Eray Canberk A'dan Z'ye Edip Cansever

carmak Rakı. *Çarmak, çermak* biçimlerinde de kullanılır.

carmakçur Rakı. *Cermakcur, çermakçur, çarmakçur* biçimlerinde de kullanılır. Ermenicede *beyaz su* anlamı taşıyan *cermag çur* sözünden gelir.

carmakçur yapmak Rakı içmek.

cây-ı safâ Divan şiirinde meyhane.



İzmirli demciler Celal'in Meyhanesi'nde

Celal'in Meyhanesi **İzmir**, **Karşıyaka**'da, Celal Erdoğanlar'ın kurduğu, 60'lı yılların ortasına kadar varlık gösteren popüler meyhane. O zamanlar adı Kemalpaşa Sokağı olan çarşı sokağında, tren yolu istikametinde sağ kolda, şimdiki Özsüt'ün yerinde, birkaç basamak merdivenle çıkılan üstü sarmaşıklı bir dükkândı. Küçücük tabaklarda sıcacık mezelerle çay tazelercesine sürekli donatılırdı masalar. Hem aileler burayı doldururdu, hem ağır ağır kafayı çeken muhabbet ehilleri, hem de iş dönüşü vapurdan inince iki tek atıp vakitlice eve dönmek isteyenler. Bir gün büyüyüp de, etrafa yayılan anason kokusunun peşi sıra arkadaşlarıyla elini kolunu sallaya sallaya içeri girip bir masaya kurulmak, Karşıyakalı her yeniyetme gencin rüyasıydı. Ramazanlarda tatile giren Celal'in Meyhanesi şehrin yerlileri, Türkler, son Rumlar, Yahudiler, **Levantenler**, Girit ve Selanik mübadillerinden oluşan müdavimleriyle bir mikrokozmostu.

Ertuğrul Erol Ergir Unutamadığım Karşıyakam ve İzmirim / Yaşar Aksoy Karşıyaka ve Kaf Sin Kaf Tarihi / Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları

cem *Ayin-i cem*, a*yinü'l-cem, cem ayini* veya *dem meclisi* olarak da bilinir; Alevi-Bektaşilerin dinsel töreni. Şarabı bulduğuna inanılan İran hükümdarı **Cemşid**'e dayandırılan içkili dinsel törenlere çok benzediği için bu adla anıldığı ileri sürülmekle birlikte, *cem* sözcüğünün Arapçada *toplanma* anlamına geldiğini, törenin bu yüzden böyle adlandırıldığını savunanlar da vardır. Cem, **Bedreddiniler**deki **muhabbet** ritüeliyle büyük benzerlikler taşısa da bazı yönleriyle bu gelenekten ayrılır.

Dinlerin içkiye bakış açıları değişiktir. Kimi inançlar içkiyi kesin biçimde yasaklarken, kimileri Hıristiyanlıkta olduğu gibi içkiye izin verir, dinsel törenin içine alır. İslam inancının bir kolu olan Alevilikte de içki yasağı bulunmaz. Günlük yaşamda içki kullanımı yasak sayılmadığı gibi, dinsel tören içinde de denetimli ve sınırlı olarak izin verilir. Ergin kişiler ancak belli ölçüde içki alabilir, gençler ve olgunlaşmamış kişiler içki alamaz. Bu, yaklaşık olarak Harabî'nin *"Ehline helâldir, nâ ehle haram"* dizesinde anlatılan ilkeye uygun biçimde uygulanır.



Türkische Gewander und Osmanische Gesellschaft, 1966

Alevilikte içkinin dinsel törenlerdeki yeri bir bütünlük göstermez. Bölgeden bölgeye, ocaktan ocağa değişiktir. Sözgelimi Bektaşi cemlerinde yalnız şaraba izin verilir. Rakı ve başka türden içkilerin bu törenlere girmesi yasaktır. Cemde rakı içen Aleviler ise günlük içkiden ayırmak için buna **dolu** adını verir. **Eski Türkler**in dinsel törende kesilen kurban için kullandığı *tolu* sözcüğü, Alevilikte *dolu*ya dönüşmüş ve cemde içilen içkinin adı olmuştur.

Kimi bölgelerde ise, örneğin Malatya yöresindeki Alevi köylerinin bir bölümünde dinsel törende içki yasağı vardır. Ceme içki sokulmaz ve hemen hiç kimse içkili halde ceme giremez. Ancak çok saygın bir *dede* olan Kurt Veli Dede'nin cem öncesinde içki içmesine izin verildiği bilinir.

Alevilik içkinin toplumdaki ve dinsel törendeki yerini birkaç söylence ile açıklar. Bunlardan biri, Hz. Muhammed'in gördüğü söylenen bir içki meclisidir. Buna göre Hz. Muhammed bir yerden geçerken birkaç kişinin neşeyle içkili söyleşi yaptıklarını görür, çok hoşuna gider. Ne var ki, geri dönüşte aynı insanların kavga edip birbirini öldürdüklerini görür. Bu ikinci durumu lanetler. Aleviler, bu olaydan *uygun biçimde içmenin* İslamda yasak olmadığını çıkarır. İkinci söylence ise *Kırkların Cemi* söylencesidir. 39 kişinin katıldığı bu törende Hz. Ali bir üzüm tanesini ezip içki yapar. Kırklar bu içkiden içip mest olurlar. Böylesine bir geleneğe yaslanan Alevilikte içki yasağı bulunmaz. Hatta, Alevilik, Hıristiyanlıkta olduğu gibi, içkiyi dinsel törenin içine alır.

Genellikle kış aylarında yapılan cem törenlerine halk arasında *Görüm*, *Görgü* gibi Türkçe adların verilmesi, törende uygulanan *aklanma* olgusundan kaynaklanır. Çünkü törende, toplum önünde bir yıl içinde yapılan davranışların hesabı verilir. Gene bu törenler deyiş ve ezgilerle donanmıştır. Bağlama, keman gibi telli çalgılar çalınır, semah dönülür. Ayrıca bu törenlerde, *sofu*, *eren* denen olgun kişilerin denetimli bir biçimde **dem** içmesine izin verilir. Bektaşilikte cem, genelde tekkelerde gerçekleşir. Köy Aleviliğinde ise evlerde de cem törenleri yapılır. Cem törenini Bektaşilerde *baba*, köy Aleviliğinde *dede* yönetir. O yoksa vekili yerini alır.



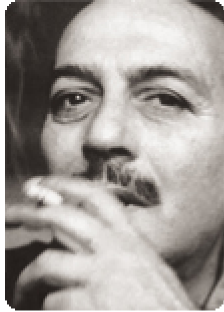
Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bektaşi önderi Cemalettin Çelebi

Geçmişte tekkelerde ayinin yapıldığı yere *meydan* denirdi. Meydanda babaların oturacağı birçok posttan başka, tekke babasının özel makamı, çerağ taşı ve ocak bulunurdu. Geleneksel olarak ayinde od ağacı yakıldığından bir buhurdanlık da vardı. Çerağlar ve şamdanlar meydanı aydınlatmak için kullanılırdı. Günümüzde kentlerde cemevleri tekkelerin yerini almıştır. Geçmişte bu törenlere Alevi olmayanların girmesi yasaktı. Bu nedenle kapıya, köy girişlerine gözcü konurdu. Günümüzde bu yasak aşılmıştır.

Dem meclislerinde rakı veya şarap gibi içkilerin sunulmasının belli kuralları vardır. **Sâki** kadehi sağ avucunun içine alır, başparmağını serbest bırakır, sol elini göğsünün altına koyup öne doğru eğilir ve *hu* diyerek doluyu sunar. Dolu sunulan can da aynı şekilde *eyvallah hu* diyerek kadehi alır, sonra göğsüne götürür, boyun keser. Canlar içkiyi avucunun içinde tutarak içmek zorundadır. Can içkiyi içtikten sonra sâki *aşk olsun* der ve canın verdiği kadehi aynı şekilde alır ve geri geri yürüyerek çekilir. Ardından bir başka cana içki sunar, böylece bütün canlar demlenir. Sâkiler dem sunduktan sonra *zâkirler* yani bağlama çalan sazcılar nefes, ilahi, mersiye okur. Dede *gülbank çeker*, toplum hep bir ağızdan belli bir makamla okunan bu dua ve gülbanklara katılır, gene dem alınır ve ayin sabaha kadar sürer.

Cem, Bektaşi tekkelerinin gizli kalmasında ısrarlı davrandıkları bir ritüeldir. Bunun nedeni ise diğer tarikatlar, özellikle kaba sofular tarafından içki içme yasağına aldırış etmemekle suçlanmayı önlemek istemeleridir. Gene de Bektaşi canlarının, diğer bir deyimle *nâzenin*lerin tekkelerinde içki içtikleri kulaktan kulağa fısıldanmıştır. 1826'da **II. Mahmut** Yeniçerileri ortadan kaldırdığı zaman, onlarla organik ilişkisi olan Bektaşi tarikati de kapatılmak istenmişti. Buna gerekçe bulmak için 8 Temmuz 1826'da toplanan ulema meclisinde dönemin Şeyhülislamı Kadızade Tahir Efendi ayin-i cemleri kastederek "haram olanları helal bildiklerini" söyleyip kapatmayı savunmuş ve Bektaşi tarikati 40 yıl kadar sürecek bir kapanma sürecine girmişti. FUAT BOZKURT



ARA GÜLER

Cemal Süreya (1931-1990) İkinci Yeni şiirinin öncülerinden, *cins* şair, *Türk şiirinin C vitamini*; deneme-eleştiri, portre, günlük yazarı; dergici; çevirmen. Cemalettin Seber olan asıl adıyla ise bürokrat. İki adla yetinmedi, bazı yazılarında Ali Hakir, Osman Mazlum gibi başka adlar da kullandı.

Rakıyla geç tanışmıştır, ama arkadaşı **Edip Cansever**'in "Cemal'e rakı içmeyi ben öğrettim" dediğini duyduğunda çok alınır; intikamını da fena alır: "Edip'e şiir yazmayı ben öğrettim" der bir yerde. Araları düzeldiğinde ise "Edip'le barıştık" diye dünyaya ilan eder, "Bana rakı içmeyi Edip öğretti" diye eklemeyi de ihmal etmez.

Rakı, şiirinde, kimi kez bir sözcük, kimi kez bir jest olarak tek tük görünür; maliye müfettişi, Darphane Müdürü Cemalettin Seber'e ise daha seyrek uğrar.



Söz, 24 Kasım 1987

Edebiyatçılar HatayMeyhanesi'nde: (soldan sağa) Arif Damar, yüzünün yarısıyla Oktay Akbal, Mücap Ofluoğlu, Alev Alatlı, Sabahattin Kudret Aksal, Naim Tirali, Recep Bilginer ve Cemal Süreya

Şair, yazar, sanatçı dostlarıyla buluşmalarında ise rakı eksik olmaz. Ölümünden beş yıl önce yazmaya başladığı sıra dışı zenginlikteki günlüğü, farklı okumalara açık sayısız ipucu taşır. İsteyen, onun rakıyla ülfetinin ev halini, özellikle meyhane halini gösteren tutanak olarak da okuyabilir. Örnek mi? İşte, *328. Gün*'de yazdıkları. En sevdiği mekânlardan **Hatay Meyhanesi** kapanmış. Önünden geçerken oyuk bir göze bakmış gibi olur, içi sızlar:

"Duvarlarına yazılar, sanatçıların fotoğrafları, dergi sayfaları asılan bir içkieviydi Hatay. Defteri olan tek meyhane. Cevat Dereli, **Burhan Uygur** gelir, o deftere resim yaparlardı. Yüzlerce şairin dizeleri, birbirleri için yazdıkları satırlar...

Bir kahveydi aynı zamanda, çay içmek için gidebilirdin.

Kıraathane: Birçok yazımı orda yazdım.

Posta kutusu: Mektuplar oraya gelirdi.

Emanetçi: Bavulunu on gün bırak.

İşyeri: Çok kişinin adresi.

Son beş yıl içinde hemen her Cuma gittim Hatay'a. Bazen de haftada iki üç kez. Kendi ayinini kurmuş bir meyhane... Eski bakanla yeni üniversite öğrencisi aynı masada otururdu. Sihirbazı bile vardı (...) Zaman zaman Edip Cansever **Bebek**'ten çıkar gelirdi, Patriyot [**Patriyot Hayati**] Pendikten; **Mehmed Kemal** Etiler'den, **Behzat Ay** Mersin'in Aslanköy'ünden. İsmet Kemal Karadayı, Oğuz Arıkan, Aydın Cumalı... Geçen hafta orda son buluşmamızmış. **Cihat Burak**, Ece Ayhan, İsmail Uyaroğlu, Tevfik Akdağ, Zelda, Jacondo, Arif Damar, Lütfü Özkök...

Mehmet Ali nasıl olsa başka bir yer açar. Ama benim için dostlukların kaynaştığı bir dönemin adı olarak kalacak Hatay."

Aslında az konuşan, utangaç, mesafeli biridir. Dostları ve rakı olunca değişir durum. Keskin zekâsı, ince humoru, şiire edebiyata hâkimiyeti, bakışındaki özgünlük, ilgi alanlarının genişliği, çarpıcı buluşçuluğuyla sohbetin merkezindedir daima. Arkadaşları bir yana, tanıdığı tanımadığı birçok insan, onu görmek, sohbetine katılmak için geliyordur zaten. Özellikle genç şairler... Yazar Necati Güngör'ün dediği gibi, gittiği meyhanelerin müşterisi artar. Rahat ettiği mekânların sayısı sınırlıdır aslında: **Ankara**'da **Tavukçu**, **Körfez**, İstanbul'da Hatay, **Gazeteciler Lokali**, Yeni Çınar, **Koço**; önceki yıllarda Asmalımescit, **Todori** vb... Meyhaneci saymaz kendini. Kişi tek başına gidip kafayı bulmuyorsa meyhaneci değildir ona göre. Ama ev başka. *Kibrit-i ma*'dır, *amer*'dir evde içtiği. Yani, *ateşsuyu*, *ecelsuyu*... Arada bir *alkolsavar* adını verdiği soda-limon-yoğurt, karışımıyla idare etmeye çalışması boşuna değildir, hele kalbi tekledikten sonra...NURSEL DURUEL

Cemal Süreya Günler / Feyza Perinçek-Nursel Duruel Cemal Süreya – Şairin Hayatı Şiire Dahil

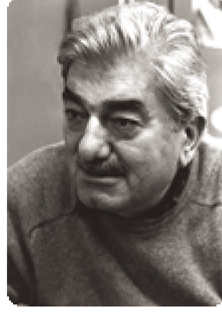
Cemşid İran'da Pişdadiyan hanedanının dördüncü hükümdarı. Batı Mitolojisinde şarabı **Baküs**'ün icat ettiği söylencesine karşılık Doğu mitolojisinde de Şah-dâru denen içkiyi Cemşid'in icat ettiği ve adıyla anılan gizemli kadeh **câm-ı cem** ile içtiği söylencesi yaygındır.

cenazeyi kaldırmak Meyhanede hesabı almak.

cevizibevva tarator Eski İstanbul lokantalarından, günümüzde pek rastlanmayan şahane bir tarator tarifi. Biraz zahmetli; ama güzel olan ne değil ki... Salâh Bey tarihinden: "Cevizibevva denilen, piyasada da hindistancevizi diye satılan nesnelerden birini alın. İçinde bir su vardır. Ceviz sütü. Ceviz kırılıp, içi kesildikte, bu su yitirilmeden bir kaba alınmalı, çünkü bu da ayrı mezedir. Ceviziçinin üstündeki kabuğu keskin bir bıçakla soyup, yalnız badem gibi bembeyaz kaldıkta, ince rendeden geçirin. Sonra taş havana koyup, bir kaşık da kendi suyundan katarak, macun haline gelinceye kadar dövün. Daha sonra, biraz tuz ve bayat ekmek içinden yeterince ıslatarak ve de suyunu sıkarak havana atın. Şap, şap, şap...

Cevizibevva ile yeniden macunlaşıncaya değin tepeleyin. İki katı su ekleyerek eze eze, çalkalaya çalkalaya –bu işi yapan göbeğini de çalkalamalıdır– boza kıvamına getirin. Sonra da bir tabağa alarak üzerine yağ, sirke ve sarmısak boca edin."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır



Ceyhun, Demirtaş (1934-2009) Hikâyeci, romancı, yazar ve mimar. Mimarlar Odası başkanlığı; *Politika* gazetesi genel yayın yönetmenliği; Türkiye Yazarlar Sendikası yöneticiliği görevlerinde bulundu. Hikâye ve romanlarıyla edebiyatta, deneme, araştırma kitaplarıyla düşünsel alanda varlık gösterdi. Son yıllarında tümüyle tarihsel ve toplumsal konularla ilgilendi. Adeta didikleyerek elden geçirdiği kaynaklardan kendine özgü yeni tezler üretir; bunları çevresine coşkuyla aktarır; özellikle rakıyla tütsülü meyhane masalarında lezzetli birer mezeye dönüştürürdü. Üstat, yaşamından hiç eksik etmediği rakıya başka içkilerle ihanet de etmedi. Meyhaneler kadar, barlarda demlenmeyi de sever; yalnız başına değil, arkadaşlarıyla içmeyi yeğlerdi. Son yıllarında, perşembe günleri **Cumhuriyet Meyhanesi**'ndeki dost meclisinin sadık bir üyesiydi. NECATİ GÜNGÖR

ceza Lokanta, bar vb. yerlerde, yenilen içilenin bedeli, hesap.

ceza kesmek Meyhanede hesabı yapmak, adisyonu hazırlamak; birine içki ısmarlamak.

cıvımak Argoda sarhoşluğun son perdesinde sağa sola sataşmak.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Cibali kıyısı ve tütün fabrikası

Cibali **Haliç**'in Suriçi kıyısındaki Cibali semti eskiden beri meyhaneleriyle ünlüdür. Bu meyhanelerin müşterileri semtin ünlü tulumbacıları, arabacıları, fırıncıları, kayıkçılar, gemiciler, kalafat yeri işçileri ile bu gibilerle ülfet ve sohbetten zevk alan efendi, bey takımından bıçkın meşrepli kişilerdi. Cibali'ye komşu semt olan Ayvansaray'daki loncadan saz takımları, köçek oğlanları getirilir, pek curcunalı bir hava altında içki âlemleri yapılırdı. Cibali meyhanelerinin en ünlüleri Haleplioğlu, Laşko, Anastas, Kasavetis ve Yahudi Ayado'ydu. Şimdilerde yeniden canlanmaya başlayan semtte Cibali Balıkçısı, Cibalikapı Balıkçısı, Barba Giritli gibi yeni meyhaneler bulunuyor.

İstanbul Ansiklopedisi

cibre **Alkollü içki** üretiminde kullanılan üzüm, çeşitli meyveler, hububat gibi hammaddelerin **fermantasyon**a verilmek amacıyla **şıra**sının elde edilmesi sırasında artakalan posa.

Cihan Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

Cihanbeğendi Rakısı **Tekel** öncesinde **İzmir** Göztepe'de üretilen rakı. Mehmet Fahri Bey ve şürekâsının çıkardığı bilinen Cihanbeğendi Rakısı, özellikle Güzelyalı ve Göztepe'de satılırdı. O dönemde de bugünkü gibi var olan Karşıyaka-Göztepe rekabeti, rakı tercihlerine de yansımıştı. Göztepeliler **Bulut Rakısı**'nı, Karşıyakalılar ise Cihanbeğendi Rakısı'nı içmezdi. A. NEDİM ATİLLA

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi, 1926

cila Rakının ardından içilen bira; kimi durumlarda sert bir içkiden sonra içilen daha hafif içki; **esrar** içtikten sonra yenen tatlı.

cila çekmek Rakı sofrasının sonunda bira içmek. İçki içtikten veya keyif verici madde kullandıktan sonra, etkiyi arttıracak (bazen de azaltacak) bir şey yemek ya da içmek: Argoda *Rakıya birayla cila çek, esrara baklavayla* deyimi vardır.

cila vermek İçki veya keyif verici maddenin yaptığı etkiyi bir şey yiyip veya içip arttırmak veya azaltmak.



Cilasun, Zafer (1939-1976) Ünlü haber spikeri; ilk televizyon starı. Özel hayatında kalendermeşrep bir akşamcı, ekranda ciddi bir görev adamıydı. Türkçeye hakimiyeti, tok sesi, siyah çerçeveli şişe dibi camlı gözlüklerinin ardından inandırıcı bakışlarıyla TRT'nin en çalkantılı dönemlerinde bütün Türkiye haberleri onun ağzından öğrendi. İlk eşi spiker Jülide Gülizar, içkiye düşkünlüğünü Cilasun'un en büyük kusuru olarak görüyor, "her akşam kafa çekmeyi Allah'ın emri durumuna getirmişti" diye yazıyordu. Ekranda birkaç kez dili dolandığı için uzaklaştırma cezası alsa da, vazgeçilemez bir spiker olduğu için hemen görevine iade edilmişti. Genellikle gözlerden uzak, ikinci sınıf **Ankara** meyhanelerinde içmeyi seven Cilasun'in karaciğeri 37 yaşında iflas etti.

Jülide Gülizar Haberler Bitti Şimdi Oyun Havaları / Örsan Öymen "Hoşça Kalın Sayın Seyirciler", Milliyet, 20 Mayıs 1976

cin *bkz.* **ardıç aromalı içkiler**

cin suyu Argoda rakı.



cognac İlgili mevzuatı uyarınca, Fransa'nın Cognac bölgesinde bulunan bağlarda yetiştirilen *Ugni Blanc, Folle Blanche* ve *Colombard* adlı üzüm çeşitlerinden, dizaynı ve boyutları tanımlanmış *Charentais* tipi bakır **imbik**lerde, 300 yıllık üretim prosesine uygun olarak üretilen ve Limousin veya Tronçais bölgesine ait meşelerden yapılmış fıçılarda en az iki yıl olgunlaştırıldıktan sonra şişelenen **kanyak**.

coğrafi işaret Belirli bir coğrafi alandan kaynaklanan özgün kaliteye, üne veya söz konusu alana atfedilebilecek diğer özelliklere sahip ürünü tanımlamak amacıyla kullanılan, bir bölgeye, yere ya da istisnai durumlarda bir ülkeye ait işaret.

Bu kavram, Fransa'da 15. yüzyılda *Roquefort peyniri* için parlementoda bir karar alınması ile ortaya çıkmış, 1919 yılında konuya ilişkin kanun yürürlüğe girmiş; 1935'de sistemin yürütücüsü olarak Tarım Bakanlığı'na bağlı bir kamu otoritesi kurulmuştur. Yöresel gıdaların kazandığı ünün korunması ve ürünlere değer katan coğrafi isimlerin haksız yere kullanılmasının önlenmesi amacını taşıyan bu sistem, kısa sürede pek çok ülke tarafından örnek alınarak yaygınlaşmıştır. Özellikle **şarap**, peynir, **distile alkollü içkiler**, salam, zeytin, balzamik sirke gibi ürünlerde uygulanan sistem, bu gün Avrupa Birliği mevzuatında üye ülkeler için ciddi bağlayıcılığı olan, üye olmayan ülkeler ile üye ülkeler arasında yapılan ikili anlaşmalar ile her geçen gün yaygınlaşan bir konudur. Aranan şartları sağlayan ürünlere tanımlayıcı işaretler konmakta ve konuya meraklı tüketici, ürün iç ambalajı üzerindeki işaretleri takip ederek yöresel ürünleri tanıyabilmektedir. Örneğin, günlük hayatımızda yanlışlıkla pek çok ilgisiz

köpüklü şarap için kullanılan *şampanya* teriminin, sadece Fransa'da Champagne bölgesinde üretilen tabii köpüklü şaraplar için kullanılması gerekir.

Şarap ve alkollü içkiler alanındaki coğrafi işaretlerin korunması konusu, uluslararası ticarette fikri mülkiyet haklarını düzenleyen ve Dünya Ticaret Örgütü tarafından yürütülen TRİPS Anlaşmasının kapsamına alınmıştır.

Ülkemizde de konuya ilişkin ilk yasal düzenleme 27 Haziran 1995 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname'dir. **Tekel**, 25 Aralık 1996 tarihinde **rakı** için menşe işareti almak üzere başvurmuş; yasal ilan süresinin tamamlanmasını takiben 25 Mart 1997 tarihinde rakının menşe işaret tescili *Coğrafi sınırları: Türkiye* olarak yapılmıştır. Tekel'in özelleştirilmesini takiben oluşan serbest piyasa döneminde ise, rakının menşe işareti tescili, Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği tarafından yenilenmiştir. FÜGEN BASMACI



PAVLİ MOSHAKİS

Cumhuriyet Meyhanesi Adının Atatürk tarafından konulduğu söylenen, İstanbul Balıkpazarı Sahne Sokak'ta yer alan ünlü **klasik meyhane**. Önceleri Ferdinand Arfenduli'nin şarap deposuyken meyhaneye dönüştürüldü. Arfenduli, meyhaneyi ortağı Mösyö Yervant ile birlikte işletti. 1974 Kıbrıs harekâtından sonra Arfenduli, Yunanistan'a yerleşti. Birkaç el değiştiren meyhanenin bugünkü sahipleri Ali Osman Karabay ve Ali Şimşek. Cumhuriyet'te Atatürk'ün rakı içtiği masa 10 Kasımlarda süslenip püslenip önceden rezervasyon yaptıran hatırlı müşterilere ayrılır. Cumhuriyet Meyhanesi'nde kurulduğundan bugüne, **Cahide Sonku**'dan **Sait Faik**'e, **Melih Cevdet Anday**'dan **Oktay Akbal**'a tanınmış müşterilerin haddi hesabı yoktur. Sanatçıların, yazarların rağbet ettiği meyhanenin *Üç Alileri* denen üç garsonu en az meyhane kadar tanınmıştır. Amca çocukları olan Ali'lerin soyadları da aynıdır. Cumhuriyet Meyhanesi, her hafta aynı günde gelen müdavimleri ile bilenler için vazgeçilmez demlenme mekânlarından biridir. MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU



Sait Faik ve Afif Yesari, 1945'te Cumhuriyet Meyhanesi'nde

Cunda **Ayvalık**'a, *Türkiye'nin ilk boğaz köprüsü* adıyla anılan küçük bir köprüyle bağlanan tarihi ve turistik ada; resmi adıyla Alibey Adası, eski adıyla Moshonisia. Bugün sahil boyunca uzanan **meyhane**lerin hesap pusulaları, Cunda'nın eski hızlı içicilerinin dudağını uçuklatıyor: "Bir gece ailece yiyip içsek, kalkarken evin tapusunu bırakmamız lazım!" Eskiden Ayvalıklı ve Cundalıların rakıdan ziyade şaraba meyletmesi de fakirliktendi. Cumhuriyet dönemi Cundasının ilk Giritli meyhanecileri Tavernar Hasan ve Birneli Saki Onat, en uzun ömürlüsü ise Selam oldu: Girit göçmeni Selam Aydın, bugün Nesos meyhanesinin olduğu binada, 30'ların ortasında Kanaat Bakkaliyesi'ni açtı, sonra dükkânı ortadan ikiye ayırıp deniz tarafında meyhane işletmeye başladı. Yörenin ancak 50'li yıllarda düzenli elektriğe kavuştuğu düşünülürse, diğerlerinde olduğu gibi, Selam'ın yerinde de, Petromax marka bir lüks lambasının kör ışığında demlenirdi akşamcılar.

Selam, esasen Bozcaada'dan getirttiği şarapları satardı, ezkaza, Midilli ağzıyla *bir rakıcık* isteyen olursa, bakkaliyedeki oğlu, aradaki servis penceresinden *bir şişecik* uzatırdı. Sonraları bakkal kapandı, bina bütünüyle meyhane olarak hizmet vermeye başladı, Selam'ın 1964'teki ölümünden sonra birkaç sene daha oğulları tarafından Canlı Balık adıyla çalıştırıldı. Selam'ın meyhanesi, ramazanlarda tatile girer, kadayıf, muhallebi ve aşure servisi yapan bir tatlıcıya dönüşürdü.



Cunda'da Taş Kahve ve sahil meyhaneleri

Eski Cundalılar, *papalina* balığının isim babasının Selam olduğu konusunda hemfikir: Bir gün Selam'ın dükkânına yolu düşen bir Adanalı tüccar bu balığın adını sorar, "sardalya yavrusu" cevabından tatmin olmayıp ısrar edince, Selam Baba lafı uzatmamak için "papalina" diye işkembeden atıverir.

Selam, papalinaları üçlü olarak kuyruklarından yapıştırarak unlar, bol **zeytinyağı**nda kızartır, bütün sahili mis gibi bir kokudur kaplardı. Papalina kısa zamanda izmaritin ve *boklu kebap* denen gopezin pabucunu dama atan balık oldu ve adı Ayvalık yöresiyle özdeşleşti.

Ayvalık'ın tek gramofonlu meyhanesi de Selam'dan başkası değildi. *Tafasanamu şerume* (bir nevi *Dertleri zevk edindim*), *Oso varun tasizera*, *Moru* ve elbette *Samyotisa*, en çok rağbet gören şarkılardı. Daha sonra **pikaplı meyhane** geleneğini Papalina Restaurant adıyla anılan Saki Kaptan'ın Yeri sürdürdü. Yolcu teknelerinde kaptanlık yapan Saki, Midilli'ye her gidişinde onlarca Yunan plağı taşırdı meyhanesine. Bugün Saki Kaptan'ın oğlu Hüsnü Dizlek tarafından işletilen Papalina, Cunda sahilinin en kıdemli meyhanesi. Diğer sahil meyhaneleriyse 70'lerin sonlarında, turizmin zorlamasıyla birer birer faaliyete geçti. Bu dönemin öncülerinden, Midilli göçmeni bir ailenin ferdi Ahmet Nihat Bekit tarafından kurulan Bay Nihat'ın Yeri-Lale Restaurant ve Gömeçlinin Yeri-Günay Restaurant, ayrıca Nesos, Ayhan'ın Yeri-Deniz Restaurant, Cunda'nın yeni kök salan meyhaneleri oldu. Masalar arapsaçı, hindiba, turp otu, börülce, hardal otu, popules, akkız, çoho, istifno, muhliye, çipez, stafilinakus ve izvinya (sarmaşık) türleri olan asvaraca, avrones gibi **ot**larla, **lakerda**, **ahtapot**, **kalamar**, adabeyi (lipsos), **fener**, **tekir** balıkları ve yörede *karadiken* denen deniz kestanesi gibi deniz mahsülleriyle donatıldı.

Ayvalık ve Cunda, Türkiye'ye sadece leziz zeytinyağları değil, bu zeytinyağıyla yapılan envai çeşit mezenin bilgisini ve görgüsünü de ihraç ediyor. DERYA BENGİ

cura Argoda yudum, bir yudumluk içki veya rakının son yudumu.

cura kâsesi **Selatin meyhaneleri**nde **karafaki**lerden artan rakıların içine döküldüğü büyücek çinko tas. Tezgâh başındaki **mastori**, *cura kâsesi*nde biriktirdiği bu rakıyı ayyaş dilencilere beş paradan satardı.

cur'adan (*cur'a-dân*, curadan) Yaklaşık 3 cl. hacminde, genellikle madeni olan tek yudumluk **kadeh**. Şarabın tortusu da bu kadehe alınırdı. Ayrıca eski zaman keşhanelerinde *cur'adan* kadehlerin içinde **esrar** yakılır, müdavimler duman altı edilirdi.

Cüce Simon (1899-1966) Asıl adı Simon Sevsay; bir dönem İstanbul'un renkli simaları arasına giren tiyatro ve sinema oyuncusu, Beyoğlu'nun popüler milli piyango satıcısı. Cüce Simon meyhane müdavimleri için *uğur* demekti. Onun küçücük ellerinden piyango çekmek, rakının parlattığı çakırkeyifle espriler yapan müşterilere umut verirdi. Meyhaneleri tek tek dolaşır, girdiği yerde neşe dalgası estirir, ona takılanlara laf yetiştirip incecik sesiyle hatıralarını anlatırdı. Elinden eksik etmediği bastonuyla halkın sempatisini kazanmıştı. Giyim kuşamına çok düşkündü. Koyu renk takım elbiseleri tercih eder, daima kravat takardı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Cüce Simon baloların popüler simasıydı

Cüce Simon, doğum yeri İzmit'te eğitimini sürdürürken 1,05'lik boyu ve aykırı fiziğiyle dikkat çekip ilk amatör sahne deneyimini yaşadı. 1909'da yerleştiği İstanbul'un canlı **eğlence hayatı**nda profesyonel olarak sahneye çıkma imkânı buldu. Agopyan ve Benliyan kumpanyalarında çalıştıktan sonra Komik Şevki Bey ile tanıştı ve kısa sürede onun güvenini kazandı. Şevki Bey'in kumpanyasının hesaplarını tuttuğu gibi, aksesuar ve gardırop sorumlusuydu ve oyunlarda rol alıyordu. 1927'de Muhlis Sabahattin Opereti'nin, Dolmabahçe Sarayı'nda, Atatürk'ün huzurunda sahnelediği *Haşmetmeab* oyununda oynadı. Temsilden sonra Atatürk'ün iltifatlarını gururla dinleyip onun ikram ettiği bir kadeh şampanyayı yudumladı.



TOGO Togo Albümü, 1939

Hırsızlara karşı kendini korumak için küçük boy "kadın tabancası" edinen Cüce Simon karikatürlere konu olmuştu

Ancak sinemanın gelişiyle kumpanyalar art arda kapanınca Cüce Simon'un tiyatro hayatı da sona erdi. Ahbapları tarafından verilen gezici piyango bayiliğiyle hayatını kazanmaya başladı. Gazete ve dergiler sayesinde kısa sürede popüler bir piyangocu oldu. Dönemin öteki popüler piyangocusu, 2,05'lik dev adam **Uzun Ömer** ile arasındaki dostluk basının ilgisini çekmişti. Falih Rıfkı Atay, Peyami Safa gibi önemli yazarlar köşelerinde Cüce Simon'dan bahsederek onun ününe ün kattı. 1965'te Aram Gülyüz'ün yönettiği *Çekilin Aradan* adlı avantür filmde **Gönül Yazar**, Hüseyin Baradan, Necdet Tosun ve Sadettin Erbil'le birlikte rol aldı. Mizansen gereği film boyunca Erbil'in kucağında bir gangster çetesinin liderini oynayan Cüce Simon, tiyatro deneyiminin yardımıyla bu rolün üstesinden gelmeyi bildi.

1939'da onu soymaya çalışan hırsızlara kafa tutması günlerce konuşuldu. Bu olaydan sonra kendisini korumak amacıyla küçük bir *kadın tabancası* satın aldı. Tarlabaşı'nda ikamet eden Cüce Simon, 1942'de kendisinden 25 cm. daha uzun olan Hiripsima Dedeoğlu hanımla evlendi. 1 Şubat 1966 günü hayata gözlerini yumdu. Üç Horan Kilisesi'nde düzenlenen cenaze törenine çok sayıda seveni katıldı. CENGİZ KAHRAMAN

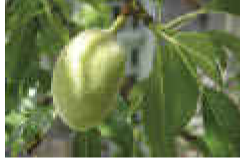
Hikmet Feridun Es Yıllarboyu Tarih, Ağustos 1979 / Peyami Safa Yücel Dergisi, İlkkânun 1937 / Afif Yesari İstanbul Hatırası / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri / Hayat Dergisi, 17 Şubat 1966 / Gelincik Dergisi, 2 Şubat 1949 / Milliyet, 9 Şubat 1966

cümbüş (cünbüş) Şarkılı türkülü hareketli eğlence.

cümbüşlenmek Rakı içmek, içip eğlenmek.

Ç

çağla Çok kısa süren mevsiminde rakı sofrasına çeşni katan **meze**. Badem ağacının mat açık yeşil renkli, oval şekilli, üzeri hafif tüylü, ekşi, genç **meyve**sidir. Tuza batırılarak yenir. Kış sonunda **can erik**ten önce çıkan ilk meyve olarak yağlı, sindirimi zor mezelerin yerini alırken aynı zamanda baharın habercisi olarak kabul edilir. İLHAN EKSEN



çak! Ahmet Rasim hangi meclise girse **kadeh kaldırmak** göreviyle onurlandırılırdı. Ama o **şerefe** yerine *çak!* komutunu meşhur etmişti. Hatta merhum *çak* ile biten bir de güfte yazmıştı:

Pek revadır sevdiğim ettiklerin;

Âşığı günlerce beklettiklerin,

Gelmeyip ağyar ile gittiklerin,

Gez, görüş, eğlen, sıkılma, zevke bak,

Bir gelir insan cihana, durma çak!..

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri



Aydede, 24 Mayıs 1913

çakaloz meyhaneler İstanbul'da ayak takımının, sefil hayta güruhunun gittiği, rezilce cümbüş ve muhabbetlerle içki içilen ara sokaklardaki izbe ve pis meyhanelere verilen ad. Buralarda kavga çıkması adi olaylardandı. **Ahmet Rasim**, bu meyhanelere çakaloz değil *çakanoz* demekte ve argoda içki içmek anlamına gelen *çakmak* sözcüğünden türediğini söylemektedir. O devirlerde bu tür meyhaneler genellikle **Beyoğlu**'nun ara sokaklarında, Tophane ve **Galata**'daydı ve çoğunda yalnız ucuz şarap satılırdı.

İstanbul Ansiklopedisi

çakıntı Kadeh tokuşturma; içki içme.

çakır Türk dünyasında **şarap** anlamında kullanılan özgün Türkçe sözcük. Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügati't-Türk* yapıtında *çagır* biçiminde geçer ve "**şarap**, şıra" biçiminde açıklanır. "Bu sözcük birbirine karşıt iki anlamı karşılar" dendikten sonra, bir yandan meşrubat, öte yandan alkollü içki anlamlarına geldiği vurgulanır. Sözcük tatlı sarhoşluğu anlatan **çakırkeyif** deyimiyle günümüze kadar ulaşmıştır.



Kalan Müzik Koleksiyonu

Bestekâr Yesari Asım Arsoy (sağdan ikinci) arkadaşlarıyla demleniyor

çakırkeyif Rakı jargonunda, bir veya iki kadeh içtikten sonra ortaya çıkan, meclisi bütünleştirip demi koyulaştırdığı için rakıdan alınan ortak hazzın başlıca unsuru olarak kabul edilen, bu yüzden tiryakilerce doyasıya yaşanmak istenen keyifli esriklik. Rakı erbabı, çakırkeyif ile sarhoşu birbirinden ayırmaya özen gösterir. *Çakırkeyif olmak* ve mümkünse öyle kalmak esastır. Eskiden **adab-ı işret** yasalarının harfiyen uygulandığı **selatin meyhaneleri**nde *sarhoş olmak* ayıplanır, asıl maharetin *çakırkeyif kalmak* olduğu düşünülürdü. Acemi içiciler bu doyumsuz ruh halini, *rakı alma hızını azaltma* sinyali olarak kabul edebilir.

çakıştırmak İçki içerken kadehleri birbirine vurmak; içki içmek.

çakmak Kadeh tokuşturmak; içki içmek.



ARA GÜLER

1950'lerde Beyoğlu'nun karakteristik çalgılı meyhane ortamı

çalgılı meyhaneler 19. yüzyılın sonunda yaygınlaşıp zamanla günümüz **tavernalar**ına dönüşen, kadrosunda çalgıcılar, onların çalacağı bir sahne ve istendiğinde dans edilebilecek bir pist bulunan **meyhane** türü. **Gedikli meyhaneler** ve Abdülaziz döneminden (1861-1876) sonra ortaya çıkan **selatin meyhaneleri**nde eğer özel olarak önceden çağırılmamışsa çalgıcı bulunmazdı. Fakat müdavimlerin içinde eksik olmayan **hanende** ve **sazende**ler sayesinde, ufak bir rica ve niyazdan sonra meyhanenin ahengi temin edilirdi. Ayrıca her daim sazıyla dolaşan aşıklar meyhaneyi mesken edinmişti, aşka geldiklerinde onları durduran olmazdı. Bunun dışında, bugün olduğu gibi, meyhane meyhane dolaşan *piyade saz takımları* vardı. Bahşiş karşılığında masalara gelir, hem çalıp hem söylerler ve tabii çok eskilere dayanan bir gelenek olarak **köçek** oğlanların şovuna eşlik ederlerdi.

19. yüzyılda ortaya çıkan **gazino** formundaki içkili eğlence yerleri ve bu formun bayağı versiyonu olan **balozlar** kadrolu müzisyenleri istihdam etmeye, mekânlarını buna göre düzenlemeye başladı. Gene bu dönemde, kökeni Bizans'a kadar uzanan, ama Osmanlı döneminde kadınların meyhaneye girmesi yasak olduğu için uykuya geçen Rumlara özgü *taverna* geleneği, özellikle Rum cemaati içinde ve öteki gayrimüslimlerin katılımıyla yeniden filizlenip kadınlı-erkekli bir form olarak **eğlence hayatı**ndaki yerini aldı. Cumhuriyet döneminde gazino, alaturka musiki ile bütünleşerek kendi geleneğini yarattı. Bu dönüşüm daha küçük ölçekli olarak bazı **klasik meyhaneler** arasında da başgösterdi. Sözgelimi çalgılı meyhanelere öncülük eden **Gaskonyalılar** ailesi meyhaneciliğin bütün hünerlerinin yanı sıra sazlı, çalgılı, şarkılı şovlar da yapardı. Nitekim İstanbul'un ilk modern tavernalarını da onlar açtı.

Selim Nüzhet Gerçek İstanbul'dan Ben de Geçtim / Sula Bozis İstanbul Lezzeti / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri



Hürriyet Gazetesi Arşivi

Çallı İbrahim atölyesinde

Çallı, İbrahim (1882-1960) Türk resim sanatının büyük ustası, resimdeki şöhreti kadar rint meşrep ve bohem yaşamıyla da tanınan büyük sanatkâr. Doğduğu Denizli'nin Çal ilçesinden İstanbul'a kendi deyimiyle "adam olmak için" gelmiş, tesadüflerle Sanayi-i Nefise Mekteb-i Âlisi'ne girmiş, resme olağanüstü yatkınlığı görülünce sanatını ilerletmesi için Paris'e gönderilmiş, bir empresyonist ressam olarak Paris'ten döndükten sonra ölümüne kadar Güzel Sanatlar Akademisi'nde hocalık yapmıştır. Dostu tanınmış ressam Elif Naci arkadaşını şöyle anlatıyor: "Resimlerinde taze, renkli ve canlı olan Çallı İbrahim, kişi olarak da ilginç adamdı; çevresine neşe ve nüktelerini cömertçe dağıtırdı. Onun bulunduğu meclisler daima şen ve şakrak olurdu; bundan dolayıdır ki çilingir sofralarının her zaman aranan rind meşrep adamıydı."

İbrahim Çallı içki olarak yalnızca rakıyı tercih ederdi. Birlikte içmekten en çok hazzettiği arkadaşı **Ahmet Refik Altınay**'dır. Ahmet Refik'in bu meyhane yâranlığını anlatan *Çallınâme* adında uzun bir şiiri de vardır. Çallı, bir röportajda hocalığı sırasında boş zamanlarında Akademi'nin bahçesinde Boğaz'a karşı rakı içmeyi çok sevdiğini, ama balıkları da unutmayıp rakıya batırdığı ekmek parçalarını denize attığını tatlı tatlı anlatır. Ressamımızın bir büyük korkusu da rakısız kalmaktır. "Belki rakı bitebilir diye cebime bir tane yedek rakı şişesi almadan meyhaneye adımımı atmazdım" demiştir. Çallı İbrahim, Türk resim sanatındaki tartışmasız yeri kadar rint bir rakı dostu olarak da her zaman anılacaktır. EROL ÜYEPAZARCI

Elif Naci İstanbul Ansiklopedisi

çamçak Çam ağacından yapılan yayvan tas. Eski meyhanelerde **fıçı** çeşmesinin dibinde mutlaka bir *çamçak* bulur, bazen o da yetmez, oluk gibi akan şarabın altına **kova** tutulurdu.

çamçak curası Eskiden **selatin meyhaneleri**nde müşterilerden arta kalan kalitesiz rakıya verilen ad.

Çamlıca Rakısı 1930'larda piyasada bulunan bir rakı markası. **Galata**'da, Necati Bey Caddesi'ndeki imalathanede üretiliyordu.

çanak Şarap içilen kap.

Çanakkale Kanyak Fabrikası (Çanakkale Şarap ve Kanyak Fabrikası) **Tekel** tarafından 1962'de **kanyak**lık **şarap** üretmek üzere işletmeye açılan ve 2007'de kanyak fabrikası iken faaliyetine son verilen tesis. Tekel'in 1930'larda kanyak yapmak amacıyla başlattığı çalışmalar sonunda Çanakkale yöresinin *karasakız* üzümünün en uygun kanyaklık üzüm olduğuna karar verilmişti. 1940'lardan itibaren karasakız üzümünden Tekirdağ'da yapılan şarap Mecidiyeköy Likör Fabrikası'nda kanyak haline getiriliyordu. Yerli kanyak piyasada ciddi bir talebe ulaşınca, 1962'de Çanakkale'de 1,5 milyon litre kapasiteli bir kanyaklık şarap tesisi kuruldu. 1986'da şarap imalat kapasitesi 4,4 milyon litreye çıkarıldı ve şarabın yerinde distile edilmesi amacıyla işletmeye **imbik**ler kurularak yıllık 1,4 milyon litre kanyak distilatı üretim kapasitesine ulaşıldı. 1993'ten itibaren yapılan eklemeler sonucu fabrika 1997'de kanyak üretiminin tümünü yapacak hale getirildi. Tekel'in özelleştirilmesini müteakip, 2007'de Çanakkale Kanyak Fabrikası kapatılarak kanyak üretimine son verildi. FÜGEN BASMACI



Çanakkaleli Melahat Nam-ı diğer *Amortisörlü Melahat*; 1960-70'lerin **eğlence hayatı**na damgasını vuran randevuevi patroniçesi. Çanakkale'nin Çöp köyünden 1950'li yıllarda İstanbul'a geldi. Bu yüzden *Çanakkaleli Melahat* namıyla tanındı. Önceleri başkalarının yerlerinde çalışırken **Beyoğlu** Hasnun Galip Sokak'ta kendine ait ilk randevuevini açtı. Meyhaneden çıkan hovardaların soluğu aldığı bu mekânı sık sık polis basar ve mühürlerdi. Aynı dönemde faaliyet gösteren **Lüks Nermin** gibi kollanmayan Melahat'in tek çaresi rüşveti artırmaktı. Böylece ön kapıdaki mührü bozmadan arka kapıdan çalışmaya devam ederdi. Sonunda polis rüşvetinden illallah deyince, jandarmanın sorumluluk bölgesi olan İstanbul kırsalına çekildi.

Menekşe tren istasyonunun yakınında, deniz manzaralı bir yamacın dibindeki dere kenarında üç katlı bir mermer saray yaptırdı. Gece gündüz demeden harıl harıl çalışan bu mekândaki makam odasının duvarında Türkiye mülkî taksimat haritası ve alçıdan Atatürk büstü bulunuyordu. Mermer sarayın yanı başında ise salaş bir **gazino** vardı. Bu uvertür kısımda sadece *hacıağa* denen cüzdanı yüklü müdavimler ve *koyun tüccarı* tabir edilen taze Anadolu zenginleri ağırlanırdı. Âlem gazinoda kurulan rakı sofrasında başlar, amaca uygun olarak döşenmiş sert yataklı odalarda devam ederdi. Melahat burada genç âşıklarından Tombalacı Ceylan tarafından bıçaklanarak öldürüldü. ÜMİT BAYAZOĞLU

Çankırı Caddesi **Ankara**'da Ulus ile Dışkapı'yı birbirine bağlayan cadde; eski adıyla Çankırıkapı. Önceleri şehrin alışveriş merkezi olan bu bölge, 1920'lerden itibaren kahvehane ve lokantalarıyla öne çıktı. Şehrin ileri gelenleri ve yabancılar bu caddedeki otellerde kalır, lokantalarda yer ve buradaki **barlar** ve **pavyonlar**da içip eğlenirlerdi. 1926'da şehrin ilk sineması sayılan Kulüp gene burada açılmıştı.

Bir zamanlar Çankırı Caddesi'nin en popüler barları Tabarin, **Fresko**, Papağan, Nil, Zühal, Yeni, Necip, Türkuvaz ve Elhamra'ydı. Gece hayatının bu kadar canlı olduğu, üstelik kadınlarla erkeklerin bir arada bulunduğu mekânlarda gönül ilişkilerinin yarattığı gerilimler ve adli vakalar da eksik olmuyordu. Atatürk'ün özel hizmetinde çalışan Cemal Granda, Tabarin Bar'ın popüler olduğu yıllarda, Falih Rıfkı'nın burada çalışan bir Alman kadına tutulduğunu hatırlar. Recep Zühtü, Atatürk'ü bu durumdan haberdar eder. Atatürk'ün tepkisi ilginçtir: "Bana o gazetecinin kafasıyla kalemi lazım. Geri kalanı kendisine aittir. Ne seni ilgilendirir, ne beni."



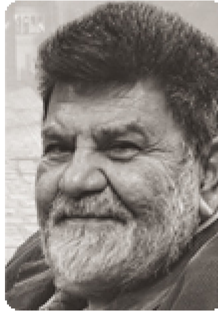
Once Upon A Time Ankara

Bir zamanlar Ankara'nın kalbi, Ulus Meydanı'ndan başlayan Çankırı Caddesi'nde atardı

Çankırı Caddesi'ni kesen Rüzgarlı Sokak'ın içkili mekânları akşamları gazeteci akınına uğrar, bu yüzden başkent gazeteciliğinin kalbi sayılırdı. Cebi para görenler Adnan Menderes'e yakınlığıyla tanınan Gazi Avşar'ın Kazablanka Gazinosu'na gider, yolsuzlar ise Çankırı Caddesi'nin yolunu tutardı. Caddedeki barların efsane simalarından biri de Kürdan Muazzez'di. Lakabını 48 kilo olmasına borçlu olan Muazzez, **konsomatris** olarak başladığı Tabarin Bar'da yaşı ilerleyip iş göremez hale gelince müdürlüğe terfi etmişti. Çelebi bir kadın olan Muazzez, özellikle Rüzgarlı Sokak'tan çıkıp gelen züğürt gazetecilere rakı, ufak tefek meze ve muhabbet ikramıyla gönüllere taht kurmuştu.

1930'lardan itibaren merkezin Ulus'tan Yenişehir'e kaymasıyla buradaki barların müşteri profili de değişmeye başladı. Ankara dışından gelen varlıklı müşteriler için Avrupa'dan getirtilen konsomatrislerin yerini, yerli halka hitap eden **dansöz**ler ve oyun havaları almıştı. Özellikle Tabarin ve Yeni Bar dansöz seyretmeye gidenlerin uğrak yeri olmuştu. Günümüzde de barlar, pavyonlar ve üçüncü sınıf otellerin yer aldığı sokağın rağbet gören mekanları Kral ve Ben Birahanesi, Sayanora, Ahu ve Yükselen gazinoları ile Kristal Night Club'tür. FUNDA ŞENOL CANTEK

Cemal Granda Atatürk'ün Uşağı İdim / "Ankara'da Ne Olmuş?", Hakimiyet-i Milliye, 23 Kanunuevvel 1924



Çapan, Cevat (1933) Şair, çevirmen, akademisyen. Dünya şiirinden yaptığı çeviriler kadar şairliğiyle de tanınan Cevat Çapan erken yaşlarda rakıyla tanışmasını şöyle dile getiriyor: "İçki içmeye Darıca'da dört-beş yaşlarımda

babamın arkadaşlarının **diş ağrısı**na ilaç niyetiyle rakı önermeleriyle başladım."

Babasının rakı sevmesinin Çapan'ı etkilediği de bilinir. Burada bir soya çekimden söz edilebilir. Çapan'ın meze merakı da aynı kaynaktan gelir. Ayrıca annesinin Egeli, daha doğrusu "adalı" [**Girit**] olması da meze çeşitliliği konusundaki bilgisinin zenginleşmesine yol açmıştır. İngiltere'deki öğrenim yıllarında babasının memleketten ayda bir gönderdiği yiyecek kolisi içinde kesinlikle bir şişe rakı bulunması Çapan'ın gençlik yıllarından beri sıkı bir rakıcı olduğunun en belirgin işaretidir.

Bebek'te oturduğu yıllarda en sık gittiği yerlerin başında Yeni Güneş ve Nazmi gelirdi. **Arnavutköy**'de Yeni Köşk ve Kaptan, **Kum-kapı**'da **Kör Agop**, **Beyoğlu**'nda eski **Krepen Pasajı**'ndaki Neşe, yine o çevredeki **Cumhuriyet Meyhanesi**, Yeniköy'deki **Aleko** bir dönem en sık gittiği içkili lokanta ya da meyhanelerdi. Son on beş yıldır, **Fethi Naci**'nin sağlığında öncülük ettiği ve **Aydın Boysan**'ın bir *akademi* [*bkz.* **Demciler Akademisi**] niteliği kazandırdığı geleneği sürdürmektedir: Beyoğlu **Çiçek Pasajı**'ndaki **Seviç**'te cuma günleri öğleyin kurulan rakı sofrasına *aksatmadan* katılan vazgeçilmez üyelerden biridir. ERAY CANBERK

Çapkın Rakısı Kendisini **İzmir**'in en eski ve tecrübeli *rakı âmili* ilan eden Hasan Fehmi Bey'in ünlü rakı markası. Aynı zamanda **Hovarda Rakısı** adlı markası da bulunan Hasan Fehmi Bey, 1930'larda gazetelere şöyle ilanlar vermişti: "Rakıların en sıhhisi, gece su içirtmeyen ve Avrupa fenni kazanlarında çekilmiş rakılardır. Âmili Hasan Fehmi'dir. Bu isim rakılara itimat için kâfidir." Hasan Fehmi Bey'in bir başka markası olan **Kibar Rakısı**'ndaki ortağı da Mahmut Nedim Bey'dir. Çapkın, Hovarda ve Kibar marka rakıların promosyon olarak verdikleri hediyeler de ilginçti. Şişelerin tıpalarına 1'den 10'a kadar birer numara konmuştu. 1 numara yazan tıpayı getirene beş kilo rakı veriliyordu. 2 numara bir çuval kömür, 3 bir teneke zeytinyağı, 4 iki kıyye şekerleme, 5 bir kilo çikolata, 6 bir çift ipekli kadın çorabı, 7 bir çift kadın ve erkek iskarpini, 8 bir çuval birinci kalite un ile ödüllendiriliyordu. 9 numarayı getirene bir adet fantezi erkek gömleği verilirken 10 numaranın sahibi bir çift altın bilezik kazanıyordu. A. NEDİM ATİLLA

çarmak Rakı. *bkz.* **carmak**

çarmakçur Rakı. *bkz.* **carmakçur**

çarmakçurhane Meyhane.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Orhan Veli ünlü "İstanbul'u Dinliyorum" şiirini yazdığı günlerde, Taksim Maksemi'nin önünde

Çat Çat 1940'ların sonunda **Karaköy** Perşembe Pazarı'nda bulunan **salaş meyhane**. Asıl adı Hoşgör'dü ve Derviş adında biri tarafından işletiliyordu. Çat Çat adını mekânın baş müdavimi **Orhan Veli** takmıştı. **Salâh Birsel**'e göre köfteci, **Mehmed Kemal**'e göre balıkçı meyhanesiydi. Ama bu iki tanık da mutfakta çalışan Mualla Abla'nın, Orhan Veli'ye hafiften âşık olduğu konusunda hemfikirdi. Sabahattin Ali, **Bedri Rahmi** gibi dostları Orhan Veli'yi bulmak için çat kapı Çat Çat'a giderdi. Rakı içecek paraları olmadığı için burada ucuz Güzel Marmara şarabı içiyorlardı. Mehmed Kemal, Mualla Abla pişirdiği balıkları servis ederken, İstanbul'a yerleştikten sonra sakalı koyuverip devrin *bobstil* modasına uyan Orhan Veli'nin bu kalender yoksulluktan büyük keyif aldığını anlatır. Ölümsüz *İstanbul'u Dinliyorum* şiiri bu dönemin ürünüdür.

Mehmed Kemal Acılı Kuşak / Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

Çatı Bar 1960'lar gece hayatının gözde gece kulübü. Dönemin İstanbul sosyetesinin devam ettiği Çatı Bar, Şişli'de, Halaskârgazi Caddesi'ndeki eski Site Pasajı'nın çatı katındaydı. Daha ziyade *dansing* havası taşıyan bir gece kulübü tarzında işletilirdi. Dönemin önde gelen gruplarından İlham Gencer Orkestrası sahne alır, kadın solist olarak ünlü caz şarkıcısı Ayten Alpman, erkek solist olarak da Hayati Kafe çıkardı. Müzik caz olsa da, mekân anason kokardı. Genellikle küçük tabaklarda verilen çerezler eşliğinde rakı içilirdi.

Vefa Zat Eski İstanbul Barları



Mey İçki Koleksiyonu

Çavuş Rakısı 1930'larda piyasada bulunan popüler *âlâ* rakı markası. Alkol derecesi %45'ti. Mihail Zarakosta'nın **Galata**'daki imalathanesinde üretiliyordu. Burası aynı zamanda 1879'da üretilmeye başlanan *fevkalâde* klasındaki **Zarakosta Rakısı**'nın da imalathanesiydi.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

çay Latincesi *camillia sinensis* olan *Çin Çayı* bitkisinin çeşitli şekillerde demlenerek tadı çıkarılan ve içindeki *tein* maddesinden dolayı uyarıcı etkisi olduğu varsayılan **keyif** içeceği. Osmanlı'da önceleri sadece elit kesim tarafından bilinen çay, 19. yüzyılın sonlarında ithal edilmeye başlanır ve halktan rağbet görür. Ama çayın kültürel içecek haline gelmesi, Cumhuriyet döneminde milli iktisat politikalarının uzantısı olarak Karadeniz'de çay tarımına başlanmasından sonradır. İlk olarak İran'dan ithal edilen, sonra Türkiye'de de üretilmeye başlanan ince belli bardak ve eskiden halk arasında *Prenses Süreyya* lakabıyla anılan kırmızı-beyaz çubuklu çay tabakları hızla yaygınlaşır. 1960'tan sonra evlere çaydanlık girer.

Çay, Karadeniz ve Doğu yöreleri başta olmak üzere Anadolu'nun birçok yerinde rakı eşlikçisi olarak severek içilir. Rakıya mola verip ayılmak için içilen **ara çayı** da yaygın bir uygulamadır. OGAN GÜNER



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Cumhuriyet döneminde yaygınlaşan çay bardağı, aynı zamanda halkın rakı kadehiydi

çay bardağı Bazı rakı tiryakilerinin vazgeçemediği kadeh. *Çerkes kadehi* de denir.

Çaylak Tevfik *bkz.* **Mehmet Tevfik**

çekizlemek İçki içmek, esrar çekmek anlamlarında kullanılır.

çekmek İçki içmek.

çelebi Görgülü, terbiyeli, olgun kimse.



Çelebi, Asaf Hâlet (1907-1958) Türk şiirinde ayrıksı bir yeri olan gizemci şair. Bütün şiirlerinin toplandığı *Om Mani Padme Hum* (1953) adlı kitabıyla tanınır. Ses, imge, anlam ve düşünce olarak kültürler ve metinler arası bir nitelik taşıyan şiirleriyle *modern gelenekçi* tavrın temsilcisidir. Asaf Hâlet Çelebi, kimi meyhanelerde şiirlerini masaya çıkarak okumayı severdi. Bir gün **Fikret Âdil**, Galatasaray'da Kutu lokantasının sahibiyle anlaşır. Burada haftada bir yazarlar, ressamlar, tiyatro sanatçıları toplanarak hem içecekler, hem de sanat üzerine konuşacaklardır. Gene böyle bir akşam Asaf Hâlet Çelebi, masanın üstüne çıkıp şiirini okumadan önce Salih Urallı onu masa örtüsüyle sarıp sarmalar. Amacı ona Romalı bir imparator süsü vermektir. Fakat, gelin görün ki, Çelebi benzeye benzeye Balzac'a benzemiştir! Çelebi o gece orada kendi şiirlerini Arnavut ağzıyla okur, bu da Sabri Berkel, Nurullah Berk, Léopold Lévy'nin gülüşmelerine yol açar. Bu olaya tek gülmeyen ise İ. Galip Arcan'dır. Nitekim o geceden sonra şair olmaya karar verecektir. PELİN ÖZER

çeng ü çegâne Müzikli eğlence.

Çengelköy Boğaziçi'nin Anadolu yakasında bulunan tarihi semt. Çengelköy, 1960'lara kadar çoğunluğu Rumlardan oluşan şirin bir köydü. Balıkçılığın ve bostancılığın yanı sıra **meyhane**, **taverna** ve **kır gazinoları** ile meşhurdu. 19. yüzyılda bohemlerin, şairlerin ve âşıkların uğrak yeriydi. Sula Bozis, *İstanbul Lezzeti* kitabında "Çengelköy Rum cemaatinin 1951 yıllığını çıkaran Terpandros Marinos'a göre köyde 22 meyhane, 2 gazino var; birisi Hacoğlu'na diğeri cemaate ait... İskelenin yanındaki cemaat gazinosudur" bilgisini verir. O cemaat gazinosu muhtemelen şimdiki Çengelköy İskele Restoran. Mekânın hem konumu hem de mimarisi bunu doğruluyor.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1920'lerde Çengelköy

Çengelköy meydanı yakın zamana kadar meyhanelerle doluyken, bugün sadece burası kaldı. Beylerbeyi yönünde yalılarda ikamet eden Denizkızı Restaurant, Villa Bosphorus, Kuleli yönünde Kordon ve Del Mare ise önemli **içkili lokantalar** olarak öne çıkıyor. TAN MORGÜL

çengi 19. yüzyıla kadar kadın toplantılarına çağrılan kadın dansçıların adı. Çeng adlı çalgıdan türediği sanılır. On iki çengi, yönetici ve eğitimci olan kolbaşı ve yardımcısıyla birlikte bir *kol* oluşturur. Anlaşmalar kolbaşılarıyla yapılırdı. Aşırı cilveli kimselere *kırk sekiz çengiye denk* anlamında *dört kol çengi* denirdi. Bir zamanlar kadın erkek ayırmadan tüm dansçılara çengi denildiğini iddia edenler vardır. İstanbul'da Tırnova, Şam ve Ayvansaray kökenli Çingenelerin çengi kolları ünlüydü. Çengiler, kollarına bağlı **sıracı** denilen kadın çalgıcıların eşliğinde kına gecesi, gelin hamamı, loğusa hamamı gibi kadın toplantılarında oynar, hareketlerine parmaklarındaki zil ya da çalpara eşlik ederdi. Çengilerin el ve ayaklarının büyük oluşu beğenilir, çengiler kadın eşcinselliğine yatkın bilinirdi.



LEVNİ

Çengi

çenginameler Genellikle halk şairlerinin **köçek**leri ve meyhane **rakkas**larını anlattıkları şiirler. Adı sanı unutulmuş köçeklerin süslü ifadelerle övüldüğü bu şiirler, ortama göre, günübirlik yazılmış olup, genellikle içerik ve yazın bakımından önem taşımazlar. Şair Enderunlu Fazıl, 19. yüzyılda meyhane köçekleri için *Çenginâme* adında manzum bir risale kaleme almıştır. Ayrıca *Defter-i Aşk* adındaki manzumesinde köçek **Çingene İsmail**'in hünerleri ve güzelliğini över.



çerez Yemek dışında yenilen veya içkiye **meze** yapılan yaş veya kuru yemiş. Türk Dil Kurumu *çerez* sözcüğünü "asıl yemekten sayılmayan peynir, zeytin vb. yiyecekler" diye tanımladığına göre, **çilingir sofrası** bir *çerez sofrası* olarak kabul edilebilir. Rakısını birkaç tek **leblebi** eşliğinde yudumlayan **akşamcı** çoktur. Özellikle mide dostu beyaz leblebi tercih edilir. Atatürk rakısının yanında *stragalya* denen, beyaz leblebiye göre daha iri, daha tuzlu ve yumuşak sakız leblebisi isterdi. Taze badem ve taze ceviz de rakıyla özdeşleşmiştir. **Çiçek Pasajı**, **Kumkapı** gibi meyhane mıntıkalarında mevsimine göre buzlu badem veya ceviz satan seyyar esnaf rakı folklorunun bir parçası haline gelmiştir. Bademin **çağla** hali de, tazesi de, fırınlanmış kurusu da rakıya meze olur. Kuru ceviz ise sadece çerez olmakla kalmaz, **Çerkes tavuğu**, **gavurdağı salatası** gibi mezelerin terkibine girer. Fındık, fıstık, kavruk mısır gibi kuru yemişler genellikle **bira** mezesi olsalar da rakı sofrasından büsbütün dışlanmazlar.

Çerkes kadehi İnce belli zarif **çay bardağı**na rakı konduğu zaman verilen ad.

Çerkes tavuğu Rakı sofrasının çok eski bir **meze**sidir. Tavuğun göğüs etinden yapılması daha uygundur. Haşlanan tavuk eti elle didiklenir. Havanda dövülen sarmısak, ufalanmış kuru ekmek içi, yağı çıkacak şekilde havanda dövülmüş ceviz içi, süt ve tavuk suyu yoğrularak elde edilen bulamaca tavuk etleri katılır. **Zeytinyağı**nı kızdırıp toz kırmızıbiberle karıştırdıktan sonra üzerine dökülür. Kalan ceviz içleri de serpiştirilip servis edilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ



çeşm-i bülbül *Bülbül gözü*; eskilerin küçük kristal kadehe verdikleri ad. 1848'de İstanbul Çubuklu'da kurulan cam fabrikasında üretilmeye başlayan ve çizgisel deseni bülbülün gözüne benzetilen, özgün üsluplu, süt mavisi, koyu kırmızı, zümrüt yeşili bardak, sürahi ve vazolara da *çeşm-i bülbül* denmiştir. Şimdilerde antika sayılır.

çeşm-i çerez Meclisteki güzelin ya da sevgilinin yüzüne, her içki yudumundan sonra sanki ağzına çerez alıyormuş gibi iştahla göz atmak. Bunun yerine *çerezlenmek*, *didelenmek* (gözünü bakmaktan alıkoyamamak) da denirdi. Nef'î'nin beyti şöyle:

Görse mecliste eğer cezbeli bunca dilber

Yetmeyip çeşm-i çerez varsa şeker de çiğner

Çeşme anasonu Osmanlı devrinden beri çok kaliteli ve rakı üretimine uygun olduğu kabul edilen anason. Çeşme Yarımadası'nın bol kireçli ve volkanik toprakları, anason üretimi için çok elverişliydi. Rakı reklamlarında "Çeşme'de üretilen halis anason" diye ısrarla vurgulanıyor, **İzmir** rakılarına şöyle methiyeler düzülüyordu: "Çöpsüz İzmir üzümünden çekilmiş, Çeşme anasonuyla damıtılmış, halis memba suyu ile söndürülmüş, meşe fıçısında dinlendirilmiş..."

Daha 1873'te Çeşme ve Alaçatı civarında yılda 35-40 ton anason üretildiği, okkasının 4.5 kuruş olduğu, fazla ürün alınan yıllarda ucuz fiyata İngiltere, Almanya ve Avusturya'ya ihraç edildiği ve yoğunlukla sakız likörü yapımında kullanıldığı saptanmıştır. Günümüzde üretim azalmış olsa da, Çeşme anasonu hâlâ rakı üreticileri tarafından diğer bölgelere oranla daha yüksek fiyatlarla satın alınır. A. NEDİM ATİLLA

Karl von Scherzer İzmir 1873

çeşme başı içkileri Sivas kent merkezinde bulunan bütün çeşmeleri küçük gruplar halinde gezip her birinde birer kadeh içme esasına dayanan, 1970'lerin sonuna kadar çok sayıda uygulayıcısı olup bugün seyrek de olsa civardaki köylerde rastlanan, tamamen yöreye özgü rakı içme geleneği. Çeşme çeşme dolaşılan bu özel rakı sohbeti için ailelerin evlere çekildiği, sokakların boşaldığı akşam ya da erken sabah saatleri seçilir. Birkaç kişilik içkici grubu, herhangi bir çeşme başında rakı şişesini açarak içkiyi başlatır. Elde tek bir **kadeh** bulunur. Bu kadeh küçük olmalıdır, genellikle **çay bardağı** kullanılır. Bardağın yarısına dek rakı konur, üzeri çeşmeden su ile doldurulur. İçkicilerden biri **şerefe** veya başka bir dilek sözüyle ilk rakıyı yudumlar. Ardından sıra ikinci kişiye gelir.

Aynı kadeh çeşme başı içkicilerinin tümünün elinde dolaşır. Böylece bir tur tamamlanmış olur. Bu arada söyleşi de başlamıştır. Eşten dosttan, günlük hayattan konu açılır, askerlik ve gurbet anıları anlatılır. Ayrıca güvercinlerden söz edilir. Bu tür içkiciler arasında güvercin besleme tutkusu yaygındır. İlk turun ardından topluca başka bir çeşmeye doğru yürünür. O çeşmede de aynı sırayla birer kadeh rakı alınır. Böyle böyle dolaştıkça söyleşi koyulaşır. Kimileyin ceplerden kuruyemiş çıkar, meze olarak sunulur. Mevsime göre elma ya da seyrek olarak portakalın meze yapıldığı da olur.

Çeşme başı geleneği, her sokak başında bir çeşme bulunduğu eski dönemlerde sürdürülmüştü. Bu tür içkiciler sarhoşluk yapmaz, sıkı bir denetimle içerdi. Sarhoşluk evresi başlayınca evlere dağılır, ya da bir kahvede **çay** içerek ayılırlardı. Kentin dokusu 1980'li yıllarda, baş döndürücü biçimde değişmeye başladı. Önce sokak çeşmeleri azaldı. Ardından kent kökenli Sivaslılar büyük kentlere göç etti, Sivas'ı köyler kuşattı ve eski kent kültüründen iz kalmadı. Sayıları giderek azalan çeşme

başı içkicileri, Sivas dışındaki alanlara çekilmeye başladı. 1990'lı yıllarda tümüyle kentin doğusuna düşen piknik alanlarına kaydılar. Artık çeşme çeşme dolaşma olanağı da kalmamıştı. Gene de bir su başı bulup tek bir kadehten rakı içmeye devam ettiler. Kimileyin akşam başlayan söyleşiyi bozkırları sabah güneşi aydınlatıncaya değin sürdürürler. FUAT BOZKURT

Çeşme Rakısı **İzmir**'de üretilen **Kabadayı Rakısı**'nın 1942'de çıkardığı prestijli rakı markası. **Çeşme anasonu**na yaraşır biçimde çekilen yüksek kaliteli bir rakı olduğu için *hususî fevkalâde* sıfatıyla anılıyordu. Ne yazık ki, uzun ömürlü olmadı. 1944'te **Tekel** monopol haline gelince Kabadayı Rakısı ile birlikte kapandı.

çeşni (çaşni) Lezzet, tat; tada ve kokuya ilişkin duyguların karmaşık bileşimi; rakının yanı sıra yenilen meze. *Çeşni* tabiri **çilingir sofrası** içinde birbiriyle uyumlu meze çeşitleri anlamına da gelir.

çeşnicibaşı Başsofracı, çeşnici veya **çeşnigir** denen sofra görevlilerinin amiri, tadımcı; rakı jargonunda **çilingir sofrası**nı kuran kişi. Osmanlı sarayında çeşnicibaşının başlıca görevlerinden biri, suikast girişimine karşı padişahın yemeğini tatmaktı.

çeşnigir (çaşnigir) Sofracı, çeşnici, tadımcı; rakı jargonunda **çilingir sofrası**nı kuran kişi. Çeşnigirler padişaha pişirilen yemeklerin gözetim ve dağıtımından sorumluydu. Sultan sofrasını onlar kurardı.

çıngırak **Gedikli meyhaneler**de kapatma saatini müşterilere bildirmek için kullanılan küçük çan. Meyhanenin tavanını tutan direklerden birine *çıngırak* asmak âdetti. Kapatma saati gelip de müşterilerin keyfi tamam olmamış ise kapı örtülür, kapının önüne de bir **miço**, *kol gözcüsü* olarak çıkartılırdı. Zabit kolu görününce miço çıngırağın ipini çekerdi, çıngırak sesinin duyan müşteriler kola hürmeten seslerini alçaltırdı. Kol çavuşu **barba**dan **görme bizi harcı**nı alıp uzaklaşınca ikinci çıngırak gelir, meyhane tekrar normal havasına dönerdi.

Selim Nüzhet Gerçek İstanbul'dan Ben de Geçtim

Çiçek Pasajı **Beyoğlu**'nun ünlü tarihi pasajı. Bugünkü bina, 1870'te Beyoğlu'na büyük zarar veren yangında yok olan Naum Tiyatrosu'nun

arsasına, **Galata**'nın ünlü Rum bankerlerinden Hristaki Zografos Efendi tarafından 1876 yılında, İtalyan mimar Cleanthe Zanno'ya yaptırıldı. 18 daireden oluşan ana binaya *Cité de Pera*, 24 dükkânın yer aldığı geçide ise Hristaki Pasajı deniyordu. *Grande Rue de Pera* (bugün İstiklal Caddesi) ile Tiyatro Sokağı'nın (bugün Sahne Sokağı) kesiştiği yerde yükselen binada faaliyete geçen ilk dükkânlar arasında birbirinden ünlü işyerleri vardı. Pandelis'in çiçekçi dükkânından bir demet gül alan delikanlılar, sevgilileriyle Maison Parret Pastanesi'nde buluşur, akşamları ise Yorgo'nun veya Tiberius'un meyhanesinde efkâr dağıtırlardı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Edebiyatçılar 1949'da bir Çiçek Pasajı buluşmasında: (soldan sağa) A. Kadir, Orhan Veli, Orhan Kemal, Hüsamettin Bozok, Kemal Sülker, Suphi Taşhan, Fehmi Yazıcı

Binanın mülkiyeti 1908'de Sadrazam Küçük Sait Paşa'ya geçince, pasaj Sait Paşa Geçidi adını aldı. 1. Dünya Savaşı sırasında pasajdaki dükkânlar kapanması ve Mütareke döneminde yerlerini 1917 Bolşevik Devrimi'nden kaçan **Beyaz Ruslar**ın açtığı çiçek tezgâhlarının almasıyla *Çiçek Pasajı* diye anılmaya başlandı. 1930'larda Maison Parret Pastanesi'nin yerinde açılan **Degustasyon Lokantası**, binanın içine bakan kapalı kapılarını yazları açıp önüne masalar koydu. Bu uygulamanın rağbet görmesi üzerine, bir zamanlar Vallaury'nin pastanesi iken Mastoraki'nin tuhafiye dükkânı olan yerde Nektar Birahanesi açıldı. Burası uygun fiyatlarıyla kısa sürede popüler olunca yıllar içinde daha önce başka işlere ayrılmış olan dükkânlar meyhaneye dönüşmeye başladı.



Mey İçki Koleksiyonu

Çiçek Pasajı'nın simgesi Madam Anahit

Çiçek Pasajı adı ise, 40'larda Çiçekçilik İstihsal ve Satış Kooperatifi'nin ve onu takiben bazı çiçekçilerin binaya taşınmasıyla adeta resmileşmiş oldu. Çiçekçiler 50'lerde yan sokaklara kaymaya başladı. Onlardan boşalan yerlerde **meyhane** ve **birahaneler** açıldı. 1978'de bir gece aniden çöken yaşlı ve bakımsız bina, 1988'de pasajı kurtarmak için kurulan Çiçek Pasajı Güzelleştirme ve Yaşatma Derneği ile Beyoğlu Belediyesi'nin katkılarıyla onarıldı ve o tarihten itibaren tamamen meyhanelere ve birahanelere tahsis edildi. 2005'te bu kurumlara destek veren Mey İçki'nin de katılımıyla yeni bir bakım gündeme geldi; dış cephe ve pasajın içindeki cepheler yenilendi, çiçeklendirme ve aydınlatma yapıldı.

Çiçek Pasajı'nda bugün Bayram'ın Yeri olarak da bilinen **Seviç**, ünlü meyhaneci Entelektüel Cavit'in mekânı Huzur ve eskilerden Kime Ne'nin yanı sıra Ceneviz Meyhanesi, Mahzen, İkinci Bahar, Çınar, Palmiye, Stop ve Manolya adlı on **içkili lokanta** hizmet veriyor. Ama pasajın uzun yıllar temsilciliğini yaptığı **klasik meyhane** geleneğinden uzaklaştığı, giderek daha fazla turistikleştiği de bir gerçek. Yaklaşık 40 yıl boyunca Çiçek Pasajı'nın sembolü olan akordeoncu **Madam Anahit**'in 2003'te hayata gözlerini yumarken eski dem sofralarını da beraberinde götürdüğünü söylemek yanlış olmayacaktır.

çiftetelli **Dansöz** ve dansörlerce, bazen de meyhanelerde icra edilen kıvrak dans. Alkol derecesi arttığında içenler de çiftetelliye katılır. Çiftetelli müziği Makedonya ve Trakya'daki 9/8'lik *karşılama*ya, dansı da bu dans formuna benzer. 4/4'lük ritimde tek ya da çiftler halinde oynanır. Kalça kıvırmak, göbek atmak gibi hareketler daha çok kadın çiftetellilerinde görülür. Anadolu kaynaklı olan ve yörelerinin adıyla anılan çiftetelliler yanında, delikanlıların oynadığı çiftetelliler de vardır. En ünlüsü *Kadifeden kesesi* dizesiyle tanınan *Bahriye Çiftetellisi*'dir.



Hıdırellez kutlamasında çiftetelli gösterisi

çiğköfte Yağ ve sinirden arındırılıp iyice dövülmüş çiğ etin ince bulgur, biber salçası [bazen domates salçası], soğan, sarmısak, maydanoz ve baharatlarla yoğrulmasıyla yapılan köfte. **Urfa**'da rakı sofraları ve **sıra geceleri**, üzerine 200'e yakın mani yazılmış olan *çiğköfte*siz düşünülemez. Böylelikle bir *cem edici* özellik üstlenmiş olur. Şaşırtıcı biçimde kent (merkez ilçe) çıkışlı olduğu kabul edilir. Bu belki de İbrahim peygambere dayandırılan kökeninden kaynaklanmaktadır.



Efsaneye göre, inançsız hükümdar Nemrut, Hz. İbrahim'in varlığından hiç hoşnut değildir. Öfkesinin iyice büyüdüğü bir anda İbrahim'i ateşe atmak ister. Bunun için ülkede yakılacak ne varsa toplatır. Ama o sırada dağda bulunan bir avcının olanlardan haberi yoktur. Elinde bir ceylanla evine döner. Hanımı durumu anlatır; avcı çocukların aç kalmaması için karısından bir çare bulmasını ister. Kadın ceylanın kara etlerini çıkarır bir taş üzerinde başka bir taşla iyice döver. Dövme bir süre sonra pişme etkisi gösterir. Etin kıvama geldiğine emin olunca içine bulgur ve diğer malzemeleri ekler. Sonunda ortaya çiğ malzemelerden yapılmış ve hiç ateş görmemiş, buna karşın yenebilecek bir yemek çıkar. Eti çiğ ama yoğun olduğundan ve tıpkı kıymalı bir köfte gibi şekil verildiğinden adına *çiğköfte* denir.

Aslı ceylan etiyle olsa da, Karacadağ ile Suriye sınırı arasında bulunan, yağı kuyruğunda toplandığı için yeğlenen *üveysi* adlı koyun cinsinin etinden yapılan çiğköfte pek gözdedir. İyisini yapmak için kara taş üzerinde, özel bir tokmakla ve kesinlikle bir erkek tarafından dövülüp yoğrulmalıdır. Ne de olsa eril bir yemektir ve törenseldir. A. NİLHAN ARAS



çikudia (Tsikoudia) Rumca *incir posası* anlamına gelen anason katılmamış kuru incir brendisi. Ege halkı tarafından bir rakı türü olarak kabul edilen çikudia'nın **Girit** meyhanelerinde doğduğu söylenir. Mübadele ile **İzmir**'e gelenler de bu içkiyi1940'lara kadar evlerinde üretmişlerdir. Halen sadece Girit'te üretilmekte ve üretimi de eski Alaçatı Rumları tarafından yapılmaktadır.



Çilingir Rakı Elda İçecek ve Enerji San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen güncel **rakı** markası. 2005 yılı Eylül ayında piyasaya çıkarılan rakı, sert ve boğaz yakıcı tadı ile ayrımlanır. İzmir yöresi **anason**u kullanılarak üretilen %43 **alkol derecesi**ndeki rakı, 35, 70 ve 100 cl.'lik **şişe**lerde satışa sunulmaktadır. FÜGEN BASMACI

çilingir sofrası **Rakı**ya eşlik etmesi için kurulan *mütevazı* **adap** sofrası. Rakının yanında *yemek* yemek yakın zamanlarda, geleneksel **meyhane** kültürü bozulup **içkili lokantalar** yaygınlaştıkça ortaya çıkmış *postmodern* bir olgudur. Esas olarak rakının yanında yemek değil, **meze** yenir. O mezeler de rakıya göre seçilir, *rakı damağı*na uygunluğu test edilerek

belirlenir. Meze, Farsçada *tat* veya *çeşni* anlamına gelir; yani mezeden *tadılacak* veya *çeşnisine bakılacak* yiyecekleri anlarız, tanımı gereği *tadımlık* bir şeydir. Üstat **Ahmet Rasim** yemek ile meze arasındaki ayrımı çok açık bir biçimde belirler: "Meze hiçbir zaman karın doyuracak yiyeceklerden değildir. Karın doyurmak ayrı bir zevktir."

Çeşni yiyecek ve içeceğin hoş duyum veren niteliğidir, *çeşnici*, *çeşnicibaşı*, *çeşnigâr* veya *çeşnigir* denen lezzet ustası tarafından ortaya çıkarılır. Yaygınlıkla benimsenmiş bir görüşe göre *çilingir sofrası* kavramı *çeşnigir sofrası* tabirinden gelir. Bu görüş kuvvetli temellere sahiptir. Çünkü çeşnigirin Osmanlı saray mutfağında üstlendiği görev, güçlü bir mecaz oluşturacak niteliktedir. Çeşnigirler padişaha pişirilen yemeklerin gözetim ve dağıtımından sorumluydu. Onların şefi konumundaki çeşnicibaşının başlıca görevlerinden biri de herhangi bir suikast girişimine karşı padişahın yiyeceği yemeği tadarak kontrol etmekti. Bu yüzden saraylarda, konaklarda çeşnicibaşının yemekleri tatması için yapılmış *çeşnigir tabağı* adı verilen küçük tabaklar vardı. Daha sonra halk tarafından da kullanılmaya başlanan bu tabaklardan kurulan sofraya *çeşnigir sofrası* dendi ve tabir dilsel evrim geçirerek *çilingir sofrası* haline geldi.

Bu durumda kalenderane bir mizah duygusuyla çilingir sofrasını kuran çeşnicinin rakıya yönelik *suikast girişimine* karşı önlem aldığı söylenebilir. Yanlış olmaz, çünkü rakı kendisi için özgün mutfak oluşturulmuş kişilikli bir içkidir. Gene de çeşni zevkinin göreceliğini ve çilingir sofrasının bireysel tercihleri saygıyla karşılayan erdemli duruşunu gözden kaçırmamak gerekir. Ahmet Rasim, 90 yaşına kadar demlenmiş eski Bektaşi babalarından Yorgani Hasan'ın sözlerini kulağımıza küpe eder: "Ben öyle asma çubuğundan atlayıp sarhoşluk taslamayı dinlemem erenler!.. Senin rakı dediğin yarım okkalık olmalı, beraberinde bir paket **tütün**, meze olarak da mevsim **meyve**lerinden biri. Türlü türlü yağlı şeyler meze değil, yemektir."

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey de aynı fikirdedir, ama sürpriz bir laf eder: "Bunca yıl Balıkhane nazırlığı ettim. Şimdi yaşım sekseni aşmıştır. Hiçbir zaman **balık**la mezelenmedim. Mevsim yemişleri rakıya hem cila verir, hem de mideye dokunmaz."



MÜNİF FEHİM



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Çilingir sofrasında demlenenler

Boğazına düşkünlüğüyle nam salan **Baba Yaver**'in sürprizi de parlaktı; rakının yanında keten helvaya bayılırdı. Ahmet Rasim'in tanıklığıyla: "Meyhaneden içeriye sebzevatçı beygirleri gibi girerdi. İki eli **salata** demetleriyle yüklü bulunurdu. O bile sorulunca, 'Bu hınzırın asıl mezesi **kavun**dur,' derdi."

Bestekâr Nuri Şeydâ portakal, elma yahut başka herhangi bir meyveden gayet az olmak koşuluyla çimtinirdi. Kemençeci Vasil bir salkım üzümle; içki masasına oturunca bir buçuk okka götüren ihtiyar ayyaş Osman Bey sadece **zeytin** ile; gazeteci Tevfik Ebüzziya çoğunlukla meyve, şayet vaktiyse yalnız kavunla mezelenirdi. **Ahmet Mithat Efendi** içtiği zamanlarda bir büyük tabak **fasulye piyazı** yaptırırdı. Ara sıra içen **Muallim Naci** ise badem, ceviziçi, fıstık gibi kuru yemişlerden hazzederdi. Tanburacı Osman Pehlivan "et, **tatlı** ve çeşitleri ense yapar" der, ancak **Kemani Tatyos Efendi** gibi ne bulursa yerdi. Ahmet Rasim ise çilingir sofrasında yaz kış salata ve meysim meyveleri bulunsun isterdi.

Rakı kültürünün olgunlaşıp dolu dizgin yurdun her yerini sardığı 19. yüzyılın son çeyreğinden beri oluşan mutabakat, bu işin *olmazsa olmaz* ikilisinin **beyaz peynir** ile kavun olduğudur. Gerisi kişinin maddi imkânları ölçüsünde gelir, bazen istakoza, **havyar**a kadar uzanır. Yerine göre kişi **yumruk mezesi** ile yetinir.

Artık sayıları iyice azalan **klasik meyhaneler**de kurulan çilingir sofrasının özü birkaç meze, biraz **çerez**, bir **karafaki** soğuk rakı ve **kadeh**ti. Son iki unsur önemliydi, çünkü **kararında içmek** bu *hemdem* sofrasının bir başka vazgeçilmez ilkesiydi. Çilingir sofrası kavramının kökenine ilişkin ikinci görüşle bitirelim. Bu görüş *çilingir* sözcüğünün anlamına dayanır: Rakı mihenktaşı misali kişinin karakterini ortaya çıkarır, insanı *çilingir* gibi açar.

Ahmet Rasim Anılar ve Söyleşiler / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır/Vefa ZatÂdabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası

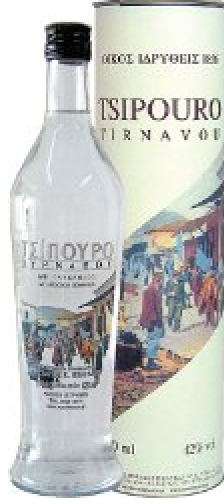
Çingene İsmail Enderunlu Fazıl'ın *Defter-i Aşk* adlı manzumesinde uzun uzun anlattığı, 1785'de ünlenmiş meyhane köçeği. Fazıl, tutkun olduğu İsmail'in olağanüstü ince, esmer ve çevik, kara kaşlı, kara gözlü, güler yüzlü, tatlı sözlü, "her cilvesi canperver eli ağzına uyar dilber" olduğunu belirtir. Bu güzel delikanlının trajikomik serüvenini, uzun şiirinin ona ayırdığı 170 beytinde anlatır.

Çingene İsmail, Ayvansaraylıdır. Gündüzleri **Galata**'da meyhanelerde oynar, akşamları dönemin hovarda semti **Balat**'ın Servili, Sarnıçlı, Gümüş Halkalı, Çizmeli gibi ünlü meyhanelerini dolaşır. Hangi meyhaneye uğrasa çevrenin bütün kalabalığı oraya akar. Kışın konaklarda helva sohbetlerine, düğünlere çağrılan İsmail'in boş gününü bulabilmek için haftalar öncesinden yüksek ücretler ödemek gerekir. Güzelliği ve oyunlarıyla İstanbul'u kırıp geçiren İsmail'e kendisi için malından canından geçen tutkunlar yetmez, en parlak çağında evlenme hevesine düşer. Babası İstanbul'daki çergilerde oğluna yakışır kız bulamaz, Edirne'ye gider. Sonunda uygun bir Roman dilber bulunur. Edirne'den boz bir eşekle yola çıkan geline kalabalık bir alay eşlik eder. Gelin alayına çergilerin yanında İstanbul halkı karşılayıcı çıkar. Nikâh Davutpaşa'da kıyılır. Gelinin Ayvansaray'a gidişini görmek için halk sokaklara dökülür. Köçek İsmail sokaklara sofralar kurdurur, şölenler verir. Katılanların kıyasıya eğlendiği bu düğün, İsmail için bir dönüm noktası olur.

Belki de yaşamının düzene girmesiyle kilo alır, yüzü çirkinleşir, hareketleri ağırlaşır. Zamanla dansı kötüleşir, aranmaz sorulmaz oldukça ucuz meyhanelere düşer. Sonunda meyhanelerden elini ayağını keser. Şair bir gün yanına yaklaşan bir ayıcı Çingenenin o eski ünlü köçek olduğunu görür.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

çingene pilakisi *Çingene palamudu*nun çıktığı eylül ayında yapılan **palamut** pilakisi. Normal **pilaki** gibi yapılır, tadını balığın bu özel zamanından alır. **Salâh Birsel** dört gözle beklerdi.



çipuro (Tsipouro) Rumca *üzüm posası* anlamına gelen anason katılmamış kuru üzüm *rakısı*. Çipuronun doğduğu yer **İzmir** meyhaneleridir. Anasonsuz yani daha sert rakı içmek isteyenlerin tercihidir. **Suma** ile karıştırılmaması gerekir; İtalyanların *grappa*'sına benzer ve en az iki kez imbikten geçirilmektedir. **Mübadele** ile İzmir'den Yunanistan'a giden Rumlar, orada da çipuro geleneğini sürdürmektedir. Daha çok Kuzey Yunanistan'da içilir.



Mey İçki Koleksiyonu

Kurutulmak üzere sergiye asılmış çirozluk uskumrular

çiroz Tuzlanıp güneşte kurutulan **balık**lardan yapılan **meze**. Gerçek çiroz Marmara'ya yumurtasını bıraktıktan sonra Karadeniz'e çıkarken, yani nisanın ilk haftasından mayıs sonuna kadar tutulan zayıf ve yağsız **uskumru**ların tuzlandıktan sonra kurutulmasıyla yapılır. Yeni tutulan uskumrular önce fıçılar içinde sekiz–on saat tuzda bekletilir, ardından solungaç ve bağırsakları kafasını koparmadan yaka tarafından çekilerek çıkartılır. Birkaç kez yıkandıktan sonra ikişer ikişer kuyruklarından bağlanır, *sergi* adı verilen, ince tahtadan yapılan merdivenler üzerine sırt sırta gelecek, ama birbirlerine değmeyecek şekilde asılır. Güneş ve rüzgâr alan yerlerde tamamen kuruyana kadar bırakılır. Çirozun lezzeti kullanılan tuz miktarına, kurutmanın süresine, nemsiz ve kuru havada yapılıp yapılmadığına bağlı olarak değişir. Rengi soluk çirozlar daha tuzlu olur. Günümüzde denizlerimizde uskumru azaldığı için çiroz artık kolyos, **istavrit** gibi balıklardan yılın her döneminde yapılmakta ve elektrikli fırınlarda suni olarak kurutulduktan sonra ayıklanıp plastik ambalajlarda satılmaktadır. İLHAN EKSEN

çiroz salatası Mevsiminde kurutulup **çiroz** haline getirilen **uskumru**nun işlenmesiyle yapılan kadim **meze**. Çirozun her iki yüzü, ateş üstünde bir iki dakika çıtırdatılır. Temiz bir paket kâğıdının üzerinde, havanelinin tersiyle dövülür. Böylece çirozun eti kılçığından çıtır çıtır ayrılır. Dağılan etler küçük bir kayık tabakta sirkeye yatırılır, üstü bol dereotuyla örtülür.TAKUHİ TOVMASYAN

çizgi roman Türkiye'de *çizgi roman* ilk yaygınlaşmasını çocuk dergilerinde yaşamakla birlikte, yerli üretim asıl olarak gazetelerde gerçekleşmiştir. Bugün hatırlanan çizgi romanlarımızın tamamı önce gazetelerde yayımlandığından, çocuklara hitap eden yerli çalışmaların yok denecek kadar az olması, içeriklerinde şiddet, erotizm ya da keyif verici madde kullanımı konusunda rahat davranılmasının nedenlerinden biridir. **Alkollü içki** tüketimi, popüler çizgi romanlarımızda resmedilen hayatın doğal bir parçasıdır.


BENİ SARHOŞ EDİP AĞZIMDAN LAF ALMAĞA ÇA-LIŞIYOR. HER GÜN İÇTİĞİMİZ KISRAK SÜTÜ KIMIZ BU ŞA-RABTAN ÇOK DAHA SERT HALBUKİ..
ŞEREFE KUMANDAN!

"Kaan Bizans'ta", Abdullah Ziya Kozanoğlu - Suat Yalaz, 1960

1970 öncesinde üretilen, özellikle Müslümanlık öncesi dönemlere yoğunlaşan örneklerde, kahramanların çok iyi **kımız** içtiği mutlaka vurgulanır. Tarihi çizgi roman modasının başlangıcını oluşturan Abdullah Ziya Kozanoğlu'nun yazıp Suat Yalaz'ın çizdiği *Kaan* (1959), Bizanslı Kara Yorgi hakkında şöyle düşünür: "Beni **sarhoş** edip ağzımdan laf almaya çalışıyor. Her gün içtiğimiz kısrak sütü kımız bu şaraptan çok daha sert halbuki." (*Kaan Bizans'ta*, 1960) Suat Yalaz, *Kaan*'dan sonra tek başına yazıp çizdiği *Karaoğlan*'ı (1962), başlangıçta *Kaan*'dan daha olumlu özelliklerle sunmaya karar verip ağzına ayrandan başka içki koymayan biri olarak gösterse de, zamanla Karaoğlan içkiye dayanıklılıkla övünür, hatta bunu Türklükle ilişkilendirir olur. *Sarı Büyü*'de (1966) içkisine ilaç katmaya çalışan korsanlar için "Benim gibi kımız yudumlamış birini şarapla uyutamayınca başka yollara başvurdular" diye düşünecektir. Kımız, tarihi çizgi romanlarımızda her türlü içkiden daha serttir, onu adabıyla içebilen biri için diğer içkiler şerbetten farksızdır. İçkinin nasıl tüketildiği, aynı zamanda iyi-kötü karşıtlığının kıstaslarından biridir. Hanlar ve kervansaraylarda karşılaşılan kötü adamlar ve yabancılar içki içmesini bilmeyerek, şehvet ve şiddet gösteren davranışlarda bulunurlar.



Turhan Selçuk'un efsanevi karakteri Abdülcanbaz

Geç Osmanlı ve erken Cumhuriyet dönemlerinde geçen çizgi romanlardaysa **rakı**, kımızın sembolik değerine ikame edilmiştir. Erkek kahramanlar, cesaret, erdem ve güçlerinin bir göstereni olarak mutlaka iyi rakı içerler. Rakıyı içemeyip dağıtan ve sarhoş olanlarsa zayıf karakterli sıradan insanlardır. Diğer yandan iyi rakı içmek, sadece kahramanlık marifeti değil, bir millilik göstergesidir. Örneğin Turhan Selçuk'un ünlü çizgi roman kahramanı *Abdülcanbaz* (1957), içki içecekse rakı içer, üstelik bunu edebiyle ve ölçüsüyle, ne yaptığını bilerek gerçekleştirir. Patronlar ve siyasetçiler başta olmak üzere karşıtlarıysa daha çok **viski** içer. Çizgi dünyasının siyasi semboller dizgesinde viski, emperyalizme ve sağcılığa özgü, lüks ve yabancı bir içecek olarak simgeleşmiştir. Abdülcanbaz'ın ezeli rakibi Gözlüklü Sami'yse, rakı içse bile asıl niyetini (kadın düşkünlüğünü ve işbirlikçiliğini) açığa çıkaracak ölçüde sarhoş olmaktadır.



"Günah", Faruk Geç, 1980

1950'li yıllardan itibaren *Hürriyet* gazetesinde İtalyan fotoromanlarını kopyalayarak aşk temalı çalışmalar yapan Faruk Geç, 1968 yılında *Gerçek Hayat Hikâyeleri* altında, özellikle şehirli orta sınıftan insanların hikâyelerinin anlatıldığı bir çizgi roman dizisine başlar. Aile ortamı ile gece hayatını bir karşıtlık olarak kuran Faruk Geç, erkek kahramanlarını acı çekerken ya da yeni hazların peşinde gösterirken onları **gazino**, **pavyon** ya da **bar** gibi mekânlarda betimler. Mutsuz evlilikler, beklenmedik tutkular ya da yasak aşklar söz konusu olduğunda erkekleri rakı içerken ve iç dökerken izleriz. Aynı sahnelerde yer alan kadınları ise rakı değil şarap (veya şampanya) içerken görürüz; içkilere bir cinsiyet atfedilmiştir.



"Kötü Kedi Şerafettin", Bülent Üstün, bir kapak çalışmasından

1970'li yıllardan itibaren *Gırgır* ekolü Türkiye'de çizgi roman üretiminin temel eksenini değiştirmiş ve komik çizgili, *underground* eğilimli çalışmalar giderek daha fazla popüler olmuştur. Bu dönemin kahramanlarının her şeyi başaran, güçlü, yakışıklı, muktedir tiplemeler olmamaları istendiği için, buna bağlı pek çok nitelik değişmiştir; genelde içkiyle, özelde rakıyla araları iyi değildir, iddialı içici değillerdir. Aksine kolay sarhoş olur, rakının sertliğine dayanamazlar. Rakıyı, kendilerinden daha iri ve güçlü adamlar içer ya da içki masası bir espri kaynağı olarak kullanılır. İlban Ertem hikâyelerinde ya da Orhan Alev'in senaryolarını yazdığı çalışmalarda, sıradan yaşam koşullarından ve bazen taşradan büyük şehre okumak ya da çalışmak için gelen genç erkek kahramanlar rakı yerine **bira**yı tercih ederler. Rakı, pavyona ve şehrin alt kültüründeki *ağır abilere* mahsus bir içecek olmuştur. Diğer yandan duygusal bir eşiğe düştüklerinde rakıya başvururlar. Bira süratle ve ayaküstü hafif çakırkeyif olmak için tercih edilirken, rakı daha *derin* meselelerde içilmektedir. Rakıyla dinlenen müzik bile değişmektedir. 70'li yıllarda **arabesk** ve **Orhan Gencebay** *fon müziği* olarak kullanılırken, sonraki on yılda **Müslüm Gürses** tercih edilecektir.

80'li yılların ikinci yarısında mizah dergilerinde ortaya çıkan *maganda* esprisine dayalı çizgi romanlarda da rakı kullanılmıştır. Yaşam biçimi nedeniyle şehre uyum sağlamayan kaba saba, taşralı, bıyıklı, bol küfürlü konuşan erkekler olarak tanımlanabilecek magandalar, hikâyelerde *entellere* karşı konumlandırılırlar. Mercedes arabalara binerler, beyaz çorap ve yumurta topuk ayakkabı giyerler, gömleklerinin önünü göğüs kıllarını gösterecek biçimde açarlar, altın zincirler takıp sınıf atlama göstergesi olarak viski içerler. Ancak dramatik zamanlarda asıllarına döner, kendilerini daha erkek ve daha güçlü gösterdiği için rakıya başvururlar. Benzer bir yorum, magandaların hasmı olarak tipleştirilen entellerin içki ve eğlence tercihlerinde yinelenir. Enteller de rakıyı arkaik ve alaturka sayarak tercih etmiyor gibi görünseler de iç dökme ve ağlama krizleri esnasında mutlaka rakıya başvururlar.

90'lı yıllarda televizyon karşısında çaresiz bir konuma düşen çizgi yayınlar, televizyonun anlatmadığı şeyleri anlatarak kendilerine bir çıkış yolu aradı. Bu şartlar altında üretilen hikâyelerde bir marjinalleşme eğiliminin belirdiği, popüler çizgi romanlarda içki türü **keyif** maddeleri kadar **esrar** kullanım ve tüketimine yönelik değinmelerin arttığı söylenebilir. Rakı, dergilerdeki maganda Türk erkek esprisiyle ve buna bağlı bir erkeklik kriziyle hatırlanmayı sürdürür. Gene de Bülent Üstün'ün her türlü içkiye düşkünlüğüyle popülerleşen *Kötü Kedi Şerafettin*'inden (1996) söz etmek gerekir. Cihangir çatılarında yaşayan bu erkek kedi, hempalarıyla hoş sohbet bir içki muhabbetine başlasa da, hemen her defasında öfke krizine tutularak etrafı dağıtıp komikleştirilmiş bir şiddet gösterisi yapar.

Rakı, çizgi romanlarımızda sıradan bir unsur olarak değil, kederli bir duygu halini pekiştirmek için kullanılmıştır çoğunlukla. Reddediliyor, yerine yeni ve moda olan içkilere doğru meylediliyor gibi görünse de rakı aslolandır, sahiciliği gösteren, farklı kuşakları birleştiren bir gelenek simgesidir. LEVENT CANTEK

çoban kavurma Rakı sofrasında *ilerleyen dakikalarda* aranan **meze**. Koyun değil, kuzu etinden yapılanı tercih edilir. Ayrıca tavuk ve danadan da yapabilirsiniz; ama adına yakışanı çobanın güttüğü kuzudan olanıdır. Kuşbaşı doğranan etler yağda suyunu çekene dek kavrulur. Piyaz kesilmiş kuru soğanlar ile doğradığınız sivri veya çarliston biber ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Ateşten indirmeden önce çekirdeği çıkarılmış ve soyulmuş domates ilave edilir. Hemen tabaklara alınan kavurmanın üzerine arzuya bağlı olarak kekik serpilir. İsterseniz soğanlarla beraber iki diş sarmısak ve bir defne yaprağı katıp hoş bir aroma sağlarsınız. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

çoban salata Piyaz kesilmiş ve isteğe göre tuzla biraz öldürülmüş soğanın, mevsiminde toplanmış ve kuşbaşından küçük doğranmış domates, hıyar, sivribiber ve kıyılmış maydanozla harmanlanıp tuz, **limon** ve **zeytinyağı** ile tatlandırılmasıyla yapılan yaz **salata**sı. Rakı sofralarında sevilen bir **meze**dir. Bu salataya ayrıca irice kıyılmış nane, roka, vb. yeşilliklerle **beyaz peynir** de katılabilir. Ekşi olarak limon yerine turunç veya koruk ekşisi kullanılabilir. Zeytinyağıysa mutlaka sızma olmalıdır. Tadına doyum

olmayan bu salata sıcak yaz günlerinde tek başına yemek yerine de geçebilir. GÖKÇEN ADAR

çomar Argoda ihtiyar meyhaneci, pinpon.

çorba Çorbanın bazı türlerinin [*bkz.* **balık çorbası**, **işkembe çorbası**, **paça çorbası**] rakı sofrasındaki işlevi farklıdır. Bir kere çorba yemeğin sonunda gelir ya da başka bir mekâna (çorbacı) gidilerek içilir. Özellikle işkembe çorbasının görevi içindeki *pepsin* adlı enzim yardımıyla, sohbet eşliğinde sofrada saatlerce süren yeme içmenin midede neden olduğu karmaşanın, ağır yiyeceklerin yarattığı hazım zorluğunun önüne geçmek, insanı uykuya hazırlamaktır. İLHAN EKSEN

Çorum Bağlarbaşı Rakısı **Tekel** öncesi dönemde **Ankara**'da üretilen rakı.

çubuk Sigara kâğıdının olmadığı devirde **tütün** içmeye yarayan alet. Çubuğun ucuna bir lüle takılır, tütün lüleye konup içilirdi. **Gedikli meyhaneler**de çubukları yakma işinden **ateş oğlanı** denen çocuklar sorumluydu.

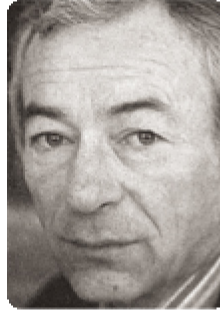
Çubuk Baraj Gazinosu **Ankara**'da su kenarına kurulu seçkin **içkili lokanta**. 1936'da hizmete açılan Çubuk Barajı, çevresindeki yeşil kuşakla önceleri sadece bir sayfiye yeri görünümündeydi. Bir yıl içinde baraj kenarına Theo Leveau'nun projesi olan bir **gazino** binası eklendi. Gazinonun hemen önünden suya girilebiliyor, sandal sefası yapılabiliyordu. Ankara'da yaşayan, ancak deniz hasreti çeken seçkinler için ferahlama mekânı, bir tür *küçük Boğaziçi* olarak tasarlanan lokantanın işletmesini **Ankara Palas** idaresi üstlenmişti. Dünya mutfaklarından yemekler, yerli ve yabancı içkilerle zenginleştirilen mönüsü, Ankara Palas'ı aratmıyordu. Baraj muhitine Avrupa sayfiyesi manzarası veren gazino binası, Atatürk Orman Çiftliği'ndeki havuzlu Marmara Köşkü ile birlikte, bozkırdaki yeni başkentin göz bebeğiydi. Zamanla popüleritesini yitiren gazinonun çevresindeki yeşil alan, günümüzde yerli halkın rağbet ettiği bir piknik alanı haline geldi. FUNDA ŞENOL CANTEK

Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Ömer Türkoğlu, Ergi D. Özsoy Küçük Asya'nın Bin Yüzü: Ankara

çuha Tavuk kızartması; **ramazan** bayramında ilk gelene meyhanecinin ikramı.

Çulfas, Adem (1878-1968) İstanbul, **Sirkeci**'deki meşhur **Kafkas Birahanesi**'nin yerine açılan İştayn Bruh Birahanesi'nin garsonu. Adem Çulfas, 1905'ten 1968'e kadar tam 63 yıl garsonluk yaptı, 90 yaşına kadar çalıştı. Devirden devire değişen müşteriler ona *Barba* derdi. Gümüşhane'de fakir bir çulhanın oğlu olarak doğan Çulfas, 13 yaşında iş aramak için İstanbul'a geldi. Bakkal çıraklığı, kahveci çıraklığı, Fransız işadamı Baron Vandeuvre ve İtalyan işadamı Sinyor Vicenzo'ya uşaklık, Tokatlıyan Konak Oteli'nde garsonluk yaptı ve sonunda hayatı boyunca çalışacağı İştayn Bruh Birahanesi'ne demir attı.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri



Çupi, İslam (1932-2001) Gazeteci, yazar, Fenerbahçeli, **keyif** üstadı. Beşiktaşlı Baba Hakkı'ya göre *Futbolun Balzac'ı*, Süleyman Seba'ya göre *Arnavut Prensi*. Kendine özgü nükteli ve neredeyse gerçeküstü üslubuyla ömür boyu sürdürdüğü yazarlığının dışında gönül ve sofra adamıydı da... İstanbul'un her türlü içki masası ortamını tatmıştı, rakı masasının duayenlerindendi. İstanbul'un rakı tarihini *Hey Gidi Günler* adlı kitabındaki yazılarında anlatmıştır: "Bu kentin üstünde 50 yıldır 40 yıldır esen değişim boraları İstanbul çatısında İstanbullu kiremitlerini öteye beriye uçurmakla kalmamış, **Beyoğlu**'nun içki gustosunu yaratan nesli bir ecele teslim ederek, o içinde nezaket ve beyefendilik içilen meyhaneleri de, taşra grayderinin altında kalan bir hayal dünyasına dönüştürmüştür."

D

dağıtmak Alkol, keyif verici madde kullanmak gibi nedenlerle, ya da aşırı öfke, derin üzüntü gibi ruhsal sarsıntılar yüzünden özdenetimini yitirmek.



Dağlarca, Fazıl Hüsnü (1914-2008) Türkçenin büyük şairi. Kuleli Askeri Lisesi'ni, Harp Okulu'nu bitirdi. Önyüzbaşı rütbesinde askerlikten ayrıldı. Ölümüne dek yalnızca şiirle uğraştı. Türk şiirinde *tek başına bir okul* olarak benimsendi.

Dağlarca kimileyin kuşakdaşı edebiyatçılarla, çoğu kez de kendi başınalığını *mey-sever* bir çizgide sürdürdü. "İçkiliyken tek şiir bile yazmadığını" vurgulayan şair, özellikle gençlik yıllarında **Beyoğlu** gecelerinin **bohem** havasını solumayı severdi. **Kadıköy**'de oturduğu yaşlılık yıllarında, "güneşin kadehe girdiği saatlerde" bu semtin değişik meyhanelerinde görünürdü. Ayda on beş gün, meyhanelerin *mukassi* görünen yüzüne gülerdi.

Ancak hayranlarının, masasına çöreklenmesinden davacıydı. Tanıdığı, tanımadığı kimi şiir-severler şairin keyfini kaçırabiliyordu. Bu yüzden, henüz başkalarınca keşfedilmemiş meyhaneleri seçiyordu: "İçki içtiğin zaman bir sen varsın, bir de anlamadığın biri. Yalnız içeceksen insanın mezesi kendisidir. İki kişi içince ilk kadehte berabersin, sonra ayrılıyorsun."

Meyhaneye çıkmadığı akşamlarda –ucuzken stoklanmış– rakısını evinde yudumlardı. Bir gün, bozuk çıkan bir şişe rakı nedeniyle **Tekel** idaresine şikâyet mektubu yazdı. Tekel yöneticileri de üstadın gönlünü almak için ona birkaç koli rakı gönderdi. 2000'li yılların başında yaşamından alkolü

çıkardı. "İçkiyi bıraktıktan bir ay sonra sarhoşluğun geçiyor; bir ay daha geçince ağzın burnun yerine takılıyor. Bir ay sonra da, bir başka sen oluyorsun." NECATİ GÜNGÖR

dalak dolması Unutulmaya yüz tutmuş bir meze. İstanbul **meze** kültürüne Ermeni mutfağının hediyesidir. Yapımı oldukça dikkat ister. Kuzu dalağının ince değil, yuvarlak tarafı bıçakla fazla büyük olmamak kaydıyla yarılır. Dalağın başka tarafını yarmamaya dikkat etmek gerekir. Piyaz doğranan kuru soğanlar tuz ile ovulup pirinç, dereotu, kuru nane, maydanoz, karabiber ilavesiyle karıştırılır. Bu harç dalakların içine doldurulur. Açık olan kısım bir kürdan yardımıyla dikilerek kapatılır. Tencereye dizilen dalak dolmaları suda ağır ateşte haşlanır. Tencerenin dibindeki haşlama suyunu çorba olarak içebilirsiniz. Soğuduktan sonra buzdolabına alınan dolmalar bir gün sonra dilimlenip una bulanır, yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

dalga Argoda sarhoşluk.

damacana Su gibi sıvıları taşımaya yarayan, dar ağızlı, şişkin karınlı, genellikle hasır veya plastik sepet içinde korunan büyük cam **şişe**. Eskiden şişe üretimi kısıtlı olduğundan rakı taşımak için **küp** ve hasır örgü damacana kullanılırdı.



Mey İçki Koleksiyonu

damak tadı Yemek ve içkiden alınan zevk.

dansöz **Meyhane**, **gazino**, **bar**, **pavyon** gibi içkili mekânların vazgeçilmez kadın gösteri sanatçısı. Eskiden rakı masasında dansöz oynatmak eğlencenin doruğu sayılırdı. Son yıllarda meyhaneleri gezen çalgı gruplarına katılan daha kapalı giyimli ünsüz dansözler vardır. Daha çok *oryantal dans* denilen göbek dansı yapanlar için kullanılan bu adın kökeni Fransızcadır. Giyimleri danslarının hareket ettirdiği göbek ve kalçalarına dikkat çekecek biçimde varla yok arasındadır. Dansları vücut hareketleri yüzünden erotik sayılır. Televizyonda yılbaşı programına dansöz katılması bir milat sayılmıştı. İnci Birol, **Ayşe Nana, Aysel Tanju**, Nesrin Topkapı**,** Babuş bu mesleğin unutulmazlarındandır. Kadınsı oryantal danslarıyla ünlenen Kudret Şandra dansözler arasında anılacak tek erkek dansçıdır. Mezdeke adlı grup ise giyimlerine peçeyi ekleyerek esrarengiz kimlikleriyle dikkat çekmiştir.



"Oryantal Göbek Dansı", Kemal Özdemir, 2000

Bir zamanların efsane dansözü Özel Türkbaş

Danton Nizamettin 1930'ların namlı rakıcılarından. Steinbruch [**Kafkas**] Birahanesi'nin müdavimi olan Nizamettin Bey, Paris'te Sorbonne Üniversitesi'nde okumuş, mükemmelen Fransızca bilen, hitabetiyle meşhur bir akşamcıydı. 1789 Fransız Devrimi'ni günbegün bilir, kafayı bulunca Danton'un nutuklarını ezberinden okurdu. Danton kadar coşkulu hitabeti sayesinde bu lakabı alan Nizamettin Bey, safra kesesi ameliyatından sonra eskisi gibi içemez olmuş, sonra adeta dünyaya küsmüştü.

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri

dayı Yeniçeri akşamcılarına bir saygınlık ifadesi olarak verilen san. Bu san ile akşamcı yeniçerinin büyüklüğü kabul edilmiş olunur.

Dayıbey rakısı Küçük imalathanelerde üretilip açık satılan dönem rakısı. İçki yasağı bulunan Milli Mücadele yıllarında ve Cumhuriyet'in ilk döneminde **Ankara**'da gizlice üretim yapan imalathaneler vardı. Tabakhane'de **İntibah Müskirat**, Adliye'nin karşısındaki Toros sokağında *Dayıbey Rakısı* çeken yerler bulunurdu. Şişe zor bulunduğu için rakı testilere doldurulurdu. Devlet erkânı **Men-i Müskirat** döneminde buralarda üretilen rakıyla idare ediyordu.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

dede Alevi-Bektaşilikte **cem** adı verilen dinsel ritüeli yöneten cemaat önderi. Ayrıca, bu anlamından bağımsız olarak, argoda "yaşlı ayyaş veya esrarkeş" anlamında da kullanılır.

dedikodu Başkalarını çekiştirmek veya kınamak üzere yapılan konuşma. Meyhane sohbetlerine bolca dedikodu karışır, ama dedikodunun kötücül boyutlara varması genellikle hoş görülmez.

defter **Barba**nın müdavimlerine açtığı maddi ve manevi kredi. Eskiden *defterden silinen* veya *defteri kapanan* bir daha meyhaneye alınmazdı.

defter kapama **Ramazan** başlamadan önce yapılan son içki âlemi. Ramazan boyunca oruç tutup içkiye ara veren Müslüman **akşamcı** takımı, şaban ayının on beşinde toplanıp mesirelerde içki meclisi kurardı. Bu âdete *defter kapama* veya *bıçak silme* adı verilirdi.

Degustasyon **Beyoğlu**'nda bir dönemin çok tutulan ve sevilen lokantası. **Çiçek Pasajı**'nın İstiklal Caddesi'ne bakan kısmında tam köşedeydi. 1919'da Degustasyon'un yerinde Lokanta Ritz vardı. 1921'de İtalyan Bakkaliyesi oldu ve mekânın bir bölümünde Maurandi adlı eski İtalyan subayı bir kafeterya açtı. Kafeterya sonra lokantaya çevrildi ve Degustasyon adını aldı. *Toto* diye çağırılan aşçısı Antonio, Degustasyon'u kısa sürede üne kavuşturdu. Maurandi 1923'te lokantayı Edmondo Morrigi adlı bir başka İtalyan'a devretti ve kapanıncaya kadar onun ailesinden gelen kişiler tarafından işletildi. Lokantanın en parlak dönemi 1930-1960 arasıdır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1910 yılında Beyoğlu; sol tarafta, Çiçek Pasajı'nın girişinde ünlü Degustasyon Lokantası

Degustasyon'a İstiklal Caddesi'ndeki çift kapıdan birkaç basamak çıkılarak girilirdi. Kapının iki yanındaki vitrinler kaldırıma doğru çıkıntı yaptığından lokantanın caddeye bakan bölümleri sanki balkon gibiydi. Ayrıca içeride güzel bir merdivenle çıkılan gerçek bir balkon vardı. Degustasyon'un yemekleri çok çeşitli değildi, ama çok lezzetliydi. Her gün yeni menü hazırlanır ve kapıya asılırdı. Hepsi Rum olan beş garson, işini iyi yapan, müşterileri tanıyıp isteklerini bilen efendi kişilerdi. Kasanın idaresi ailenin damadı Marcello'daydı. Mutfağı ise yılların emektarı Arif Usta yönetirdi.



Pssst mizah dergisi, İstanbul, 1925

Degustasyon'un müşterileri pek değişmezdi. Hepsi efendi, çelebi, adabıyla içmesini bilen kişilerdi. **Ahmet Haşim**, **Yahya Kemal**, Ercüment Ekrem Talu, Tarık Buğra, Eşref Şefik, Münir Nurettin, **Sait Faik** gibi sanatkârların yanında, dönemin başbakanı Adnan Menderes ile bakanlarından Samet Ağaoğlu, lokantanın sadık müşterilerindendi. **Koçu** ise *İstanbul Ansiklopedisi*'ndeki övgü dolu Degustasyon maddesinin sonuna bir ek koyarak "zamanımızın şımarık uydurma âdetlerine ayak uydurduğu" için lokantayı eleştirdi. Kastettiğiyse, rakıyı eskisi gibi geleneksel **kadeh**lerde değil, **limonata bardağı** denen ince uzun cam bardaklarda, yani bugünün **rakı bardağı**nda servis etmeleriydi.

Özellikle 1970'lerden sonra **Beyoğlu**'nun eski havasını yitirmesi, yeni moda yerlerin açılması ve en önemlisi kadronun değişmesiyle Degustasyon iyice sönükleşti; artık eski müşteriler de güzel atlara binip başka diyarlara gitmişlerdi. 10 Mayıs 1970'te Çiçek Pasajı çökünce bütün meyhanelerle birlikte Degustasyon da kapandı. Pasaj onarıldıktan sonra bir daha açılmadı.

V. Öztaş İstanbul Ansiklopedisi / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

degüstasyon (Tadım, duyusal değerlendirme) **Alkollü içkiler**in **duyusal özellik**lerinin algılanması ve değerlendirilmesi amacıyla yapılan işlem.

Alkollü içki degüstasyonu, 14. yüzyıldan itibaren yavaş yavaş belirlenen kurallar ile bir metodoloji niteliğine kavuşmuştur. Profesyonel tadım ile günlük hayatımızda karşılaştığımız veya zaman zaman denediğimiz beğeni tadımının karıştırılmaması gerekir. Profesyonel tadım kesin kurallara bağlanmış, eğitimi verilen ve tecrübenin çok değerli kabul edildiği bir alandır.

Bira, **şarap** ve **distile alkollü içki**ler için yapılan degüstasyon, farklı kurallara ve değerlendirme sistematiğine sahiptir. **Distile alkollü içkiler**de tadım, örnek uygun kalitede su ile hacmen %25-30 alkol derecesine seyreltilerek yapılır. Kör tadımda ürünlerin markası, **etiket**i, fiyatı, coğrafi

bölgesi gizlenerek tadımcının hiçbir etki altında kalmadan degüstasyon yapması sağlanır.

Genel olarak degüstasyonu dört aşama ile tanımlamak mümkündür: Görünüş, aroma, ağızda algılanan tat ve damakta kalan tat.

Dikey tadım, aynı **şarap** veya distile alkollü içki işletmesinde, aynı tip girdiler ile değişik yıllarda üretilmiş aynı kategorideki içki örnekleri arasındaki farkı; *yatay tadım* ise, değişik işletmelerde, aynı tip girdiler ile, aynı yıl üretilmiş aynı kategorideki içkiler arasındaki farkı incelemeyi hedefleyen karşılaştırma esaslı tadım çeşitleridir.

Öte yandan üretim sürecinde yapılan degüstasyonlar ile, alkollü içkinin karakteri, olgunlaştırılması gereken ürünlerin içim kıvamına gelip gelmediği, varsa hataları tespit edilmeye çalışılır.

Degüstasyonun en detaylı olarak kullanıldığı alanlardan biri de, uluslararası ve ulusal düzeyde yapılan alkollü içki yarışmalarıdır. Aday içkiler, temel teknik spesifikasyonlarını tanımlayan analiz raporları esas alınarak yarışmaya kabul edilir ve bu verilere göre gruplandırılarak, tadım sıraları belirlenir. Yarışma, tek sayıda tadımcı (genellikle 7 kişi) ve bir başkandan oluşan jürinin, ürünleri kurallara uygun şekilde degüste etmesi, puanlandırması ve puanların uygun bir aritmetik ortalamaya göre değerlendirilmesi yöntemiyle sonuçlanır.

Belki bir **rakı** tadımını hayal etmek, bundan sonra aldığımız her yudumun boğazımızdan daha hissedilerek kaymasına yardımcı olacaktır. Tadılacak rakı örnekleri 18°C'a getirilir. Masada 8-10°C sıcaklıkta içtiğimiz rakının daha yüksek bir sıcaklıkta degüste edilmesinin nedeni, aromatik özelliklerinin daha detaylı olarak ayrımlanabilmesidir. İyice yıkanmış, durulanmış ve ters çevrilerek kurutulmuş örnek sayısı kadar rakı bardağı (degüstasyon kadehleri kokusuz temizleyiciler ile yıkanır ve içinde kumaş kokusu kalmaması için hiçbir şekilde bez ile kurulanmaz) masa üzerine aynı açıdan ışık alacak şekilde yerleştirilir. Örnekler tek tek servis edilerek tadılır ve ikinci tadıma geçmeden önce, ağzın nötralize olmasına yardımcı olacak bir yudum su içmek, bir parça ekmek veya peynir yemek gibi işlemler için beklenir. Rakı bardağına 5 cl. rakı konur; önce beyaz bir zemin üzerinde bardak hafifçe eğilerek rakının berraklığı kontrol edilir. Sonra

bardağın içinde rakı hafifçe döndürülerek kenarlara sıvanması sağlanır. Böylece hem kenarlardan aşağı inişindeki akış hızı ve bıraktığı hafif yağlı iz gözlenir; hem de bardağın kenarında ince bir katman olarak yükselen rakının yaydığı aroma hissedilmeye çalışılır. Bardak burundan değişik uzaklıklara alınarak, yayılan aromanın özellikleri tanımlanmaya çalışılır. Rakı koklanırken ağzın hafifçe açık olması, algılama kabiliyetine yardımcı olacaktır. Sonra üzerine bire bir oranında içme suyu yavaşça ilave edilir. Masalsı bulutlanmanın ardından oluşan beyazlığın kalitesi incelenir. Tekrar koklamaya geçmeden önce rakı ve suyun birbiri ile iyice karıştığına emin olmak gerekir ve ardından yukarıdaki koklama işlemi tekrarlanır. Sonra dilin üstünü örtecek kadar bir yudum örnek alınır ve dilin üstünde dolaştırılır. Burada amaç rakının dil üstündeki tüm tat alma cisimciklerine temas etmesini sağlamaktır. Yudumu nüansları algılamaya yetecek sürede dilimizin üstünde tutmaya çalışıp sonra yutabilir veya tükürebiliriz. Örnek sayısı fazla değilse küçük bir yudumu yuttuktan sonra ağızdan ve burundan hafifçe bir nefes alarak rakının damağımızda bıraktığı lezzeti hissetmek de önemlidir. FÜGEN BASMACI



Deleon, Jak (1951-2005) Özellikle sahne sanatları ve **eğlence hayatı** üstüne yapıtlarıyla tanınan araştırmacı, akademisyen, yazar. Mütareke yıllarında (1918-1923) sığınmacı olarak İstanbul'a gelen Yahudi asıllı bir Beyaz Rus ailesinin torunu olarak yazdığı *Beyoğlu'nda Beyaz Ruslar* adlı kitabı bu dönemi ayrıntılarıyla işleyen bir tarih araştırmasıdır. Jak Deleon'un bir bölümünü İngilizce olarak kaleme aldığı otuzun üstünde kitaptan *Eski İstanbul'un Yaşayan Tadı, Balat ve Çevresi, Keyifli Konaklamalar, Bir Beyoğlu Gezisi, Pera Hatıratı, İstanbul ve Bodrum Barları* bu ansiklopedinin temel başvuru kaynakları arasında yer alır. Kendisi aynı zamanda *lezzetlerle dans* sanatı olan barmenlik mesleğini hayatı boyunca candan sevdi ve yıllar içinde çok yaratıcı bir *akademisyen barmen* olarak hizmet sektörümüze birçok eser kazandırdı. *Cocktails and*

Recipes From İstanbul, 100 Alkolsüz Kokteyl, 200 Türk Kokteyli ve *300 Kokteyl* ilk akla gelen mesleki kitapların birkaçıdır. VEFA ZAT

Deli Emin Bey 19. yüzyılın ünlü ayyaşlarından. Sözünü esirgemez oluşu ve cesur kişiliğinden dolayı kendisine *Deli* lakabı takılmıştır. Horhor semtinde doğmuş ve yaşamış bir büyük şehir uşağıdır. **II. Abdülhamit** döneminde ara sıra konulan içki yasaklarına uymaması ve hiç çekinmeden açıkça eleştirmesiyle tanınmıştır. Onun gibi büyük bir içici olan şair ve romancı **Mehmet Celal,** Direklerarası'ndaki bir meyhanede atıp tutan bu pervasız adam için şu dörtlüğü yazmıştır:

A Emin Bey, Emin Bey başımızın belası

Şu dilini tut biraz, ne yeri ne sırası

Böcek hafiye dolu bilmez misin burası?

İsmi bile hoş değil Direklerin arası

Münir Süleyman Çapanoğlu "Deli Emin Bey", İstanbul Ansiklopedisi

dem İçki. Bektaşilikte [*bkz.* **cem**] ve **Bedreddiniler**de dini tören sırasında cemaate sunulan kutsal içki. Eski çağlarda daha çok şarap kullanılsa da, günümüzde bu ritüellerde genellikle rakı verilir.

dem kadehi **Bedreddiniler**de **dem** adı verilen rakının sunulduğu kulplu toprak bardak.

dem meclisi Bektaşilerin **dem** adı verilen kutsal içkiyi içerek yaptığı ayin. *bkz.* **cem**

Dem Rakısı Safi üzüm ve anasondan mamul *Aliyül âlâ* klasında rakı markası. Alkol derecesi %50 idi. 1940'lı yılların başlarına kadar Dimitri Kaçikopulos tarafından, **Galata**'nın ünlü Arkadi Sokağı'ndaki rakı imalathanesinde üretildi. Hikmet Feridun Es'in verdiği bilgiye göre, 1928'te 22.2 cl.'lik şişelerde satılan Dem Rakısı'nın fiyatı 75 kuruştu. İlan ise bir yıl önce 55 kuruş olduğunu gösteriyor. Etiketinde "son sistem cihazlarla iki defa taktir edildiği" belirtilir.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Hikmet Feridun Es "Bir Şişenin Tarihi", Akşam, 1928 / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



Parakende olarak şişelenmiş 55 kuruşluk Dem Rakısı ilanı; Milliyet, 3 Ekim 1927

Demciler Akademisi Kısa adı DEMAK.

Akademi Cuma, Cuma Akademisi de denir. 1980'li yıllardan beri her cuma günü öğle saatlerinde **Çiçek Pasajı**'ndaki **Seviç** meyhanesinde toplanan, aralarında **Aydın Boysan**, Mücap Ofluoğlu, **Cevat Çapan**, Naci Güçhan, Turhan Günay, Besim Dalgıç, Sait Maden, Semih Poroy, Balıkçı Nuri gibi edebiyat ve sanat çevresinden insanların da bulunduğu topluluğa verilen ad. İsim babası Aydın Boysan'dır. **Fethi Naci** de sağlığında Demciler Akademisi'nin müdavimlerindendi.

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir

demgâh Meyhane.

demgede Meyhane.

demhane Meyhane.

demlenmek İçki içmek.



Milliyet Gazetesi Arşivi

Deniz, Ümit (1922-1975) Çeşitli gazetelerde muhabir ve köşe yazarı olarak çalışmış gazeteci, çevirmen ve yazar; devrinin önde gelen simaları arasında yer alan kalender beyefendi. Beyazperdede Orhan Günşiray tarafından canlandırılan *gözü pek gazeteci* Murat Davran karakterinin maceralarını anlattığı yirmiden fazla polisiye roman yazdı. Bu romanlarda İstanbul gece hayatının altından girip üstünden çıkmış birinin gözlemlerini aktaran Ümit Deniz, renkli kişiliğinin yansıması olarak birkaç filmde rol aldı, etkileyici davudi sesiyle birçok filmde ve TV dizisinde seslendirme yaptı.

Ümit Deniz, 60'lı yılların sonunda **İstanbul Hilton Oteli**'ndeki Lalezar Bar'ın saygın müdavimlerindendi. Yakasından kırmızı karanfilini, mendil cebinden de **rakı kılıfı**nı eksik etmezdi. Bara geldiği zaman herkesin ayrı ayrı hatırını sorar, sıcacık esprilerle taburesine oturur ve hemen mendil cebindeki rakı kadehi kılıflığını çıkarıp bankonun üzerine bırakırdı. Tekle duble arasında bir ölçüsü vardı. Tek parça buzu ve suyunu bilahare ilave ettirirdi. Rakısı sunulduğu zaman, önce ayağa kalkıp ceketinin ön düğmesini ilikler, sonra özenle kadehin kılıfını geçirir, sonra rakısından bir yudum alırdı. Ceketinin düğmesini ancak bu yudumdan sonra açardı. İçkili dünyamızda *işi bilen düşü yaşar* sözü boşuna söylenmemiştir. Rakı kültürünü gelenek ve görenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle bilip *düşü yaşamış* olanlardan biri de, hiç kuşkusuz, Ümit Deniz idi. VEFA ZAT



deniz ürünleri Başta **midye**, **karides**, **kalamar** ve **ahtapot** olmak üzere, deniz ürünlerinden rakı sofralarına çeşni katan sayısız **meze** yapılır. Deniz ürünleri her geçen gün daha fazla aranır olduklarından artık bir kısmı ithal edilmektedir. Bunlar genellikle kızartma, ızgara ve güveç şeklinde sofralarımıza gelir. Kızartmalar hem lezzetini arttırmak, hem de sindirimini

kolaylaştırmak amacıyla **tarator** ile birlikte yenir. Izgara deniz ürünleri balıklarda olduğu gibi bir terbiye işleminden sonra pişirilir, genelde **zeytinyağı** ve **limon**dan oluşan, son zamanlarda ise soya, istiridye veya acılı soslarla servis edilir. Güveçler ise önceden haşlanmış deniz ürünlerinin domates, biber, mantar ve **peynir** ile karıştırılıp toprak kaplar içinde fırında üzerlerinin kızartılmasıyla hazırlanır. Rakı sofrasında herkese birer tane güveç servis edilmez, **ara sıcak** olarak *ortaya* getirilir. **İLHAN EKSEN**

denizden haç çıkarma Rumların yüzyıllardır sürdürdüğü Ortodoks geleneği. Rum Epifani Alayı'nın kış ortasında yaptığı suya haç atma töreniyle ilgili bir ritüeli de Salâh Bey'de buluyoruz: "Kafile deniz kıyısına indiğinde papaz bir mantar üzerine tutturulmuş gümüş bir haçı, olanca gücüyle denize fırlatacak, alayı koyun postundan paltolar içinde katılmış Rum palikaryaları da, işaret verilir verilmez –tir tir titremeyi unutmadan– mayolarıyla denize atlayacaklardır. Haçı bulup getiren yüzücü de karaya çıkarken seyircilerden, kulakları sağır eden bir alkış yükselecektir. Gerisi artık kolaydır. Yüzücüler bir Türk **hamam**ında rakı üstüne rakı dikecekler, haçı sudan çıkaran palikarya da –bir kilise görevlisinin eşliğinde– ev ev dolaşıp para toplayacaktır."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1953'te Ortaköy'de yapılan denizden haç çıkarma töreni

Denizkızı Eftalya (1891-1939) Geçen yüzyılın ilk yarısının Rum asıllı ünlü hanendesi. Eftalya Hanım genç yaşında **Galata** gazinolarında alaturka şarkı söyleyerek büyük şöhret kazanmış, düzgün sesi ve güzelliğiyle parlamıştır. Mehtaplı yaz gecelerinde Boğaz'da ay ışığında tek başına sandal gezilerine çıkar, kendini kimseye göstermemeye dikkat ederek özellikle Kanlıca ve **Tarabya** koylarında tok ve etkili sesiyle şarkılar söylerdi. **Boğaziçi** halkı yüzünü görmediği ama sesine hayran olduğu bu esrarengiz hanendeye *Denizkızı* adını takmıştı. Bu daha sonra Eftalya Hanım'ın lakabı oldu. Aleko Bacanos'un ünlü acemaşiran şarkısı *Gel ey denizin nazlı kızı nûş-i şarab et* onun için bestelenmiştir. Cumhuriyet döneminde, resmi musiki okulu Darülelhan adına, –ismi gizlenerek de olsa– plak kaydı yapan tek gayrımüslim hanendedir. Atatürk'ün 1927'deki İstanbul gezisinde, 5 Ağustos günü **Belvü Gazinosu**'nda eskiden beri tanıyıp sevdiği Denizkızı Eftalya'yı dinleyip iltifata boğması da ününe ün katmıştır. Plaklarıyla yalnız İstanbul'da değil bütün Türkiye'de şöhret sahibi olmuştur. Ünlü kemani Sadi Işılay ile evlenince Eftalya Sadi olarak anılmaya başlamıştır. Eftalya Hanım, 48 yaşında öldükten sonra da şöhreti plaklarıyla devam etmiştir. EROL ÜYEPAZARCI

Hikmet Feridun Es Akşam, 21 Mart 1939



Denizkızı Eftalya 1933'te bir gazino sahnesinde



Denizkızı Rakısı 1880-1900 yılları arasında Bozcaada'daki Lisimahos Kardeşler şirketi tarafından üretilen efsanevi rakı markası. **Erdek** ve **Umurca** rakılarıyla birlikte döneminin kaliteli rakıları arasında yer alıyordu. Marka adı *Tenedos* (Bozcaada) olmasına karşın, etiketindeki resimden dolayı İstanbul halkı bu rakıya *denizkızı* adını takmıştı. Lisimahos Kardeşler ayrıca Bozcaada Şarabı'nın da üreticisiydi.

İstanbul Ansiklopedisi / Sula Bozis İstanbul Lezzeti

dergâh Meyhane.

derviş Alçak gönüllü, hoşgörülü kimse.

Despina'nın Meyhanesi Adını ünlü **Madam Despina**'dan alan **klasik meyhane**. Eski İstanbul'un yoğun Rum yerleşimlerinden Tatavla'nın – şimdiki adıyla **Kurtuluş**– bugüne emanet ettiği ünlü mekâna girildiğinde, madam müşterileri büyük boy portresi ve zarafeti ile buyur eder. Dekorasyonu, mobilyaları, atmosferi ve bahçesi ile, artık çok örneği kalmayan geleneksel bir meyhanedir burası. Ancak 1960'larda açılan meyhane artık *öksüz*dür: Madam rahatsızlığından dolayı 1990'da meyhaneyi bırakır ve 2006'da da vefat eder. Bugün Despina'nın Meyhanesi'ni işletenler, madamın mutfağını ve mekânın havasını olabildiğince korumaya çalışıyor. Misal, mutfağın *direksiyonu* madamla beraber çok uzun süre çalışan Mustafa Usta'dadır. Mönüde Rum usulü fasulye pilakisi ve yaprak ciğer gibi mezelerin ağırlığı ve kömür ızgarada pişirilen etler göze çarpar. TAN MORGÜL



CENGİZ KAHRAMAN

Despina'nın Meyhanesi'nin yazlık bahçesi

destur İzin, müsaade. Rakının bir desturu vardır; bu kalenderlerin, rintlerin ve Bektaşilerin **vakti kerahet** geldiğinde içkiye başlamadan önce okudukları bir tür izin, bir ruhsat, bir rakı duasıdır. Bugün rakı sofralarına "içelim ayılalım" diyerek otururlurken, geçmiş dönemlerde kalendermeşrep rintler, **Müdavele-i efkârdan esrar-ı hakikat doğar**, günümüz Türkçesiyle "karşılıklı söyleşerek gerçeğin sırrına ulaşılır" diyerek oturur, **çilingir sofrası**nın desturunu okumaya başlardı:

İçelim ab-ı hayatı

Neş'e verir bedene

Ne mutlu bunu icat edene

Bunu icat eden bir pir

Akşamları iki

Sabahleyin bir

Artsın eksilmesin

Taşsın dökülmesin

Allah kimseyi

Meyhanesiz memlekete düşürmesin

Karşılıklı söyleşerek gerçeğin sırrına ulaşılan sofra, pek tabii ki çilingir sofrasıdır. Rakı adabının en ince ayrıntısına kadar harfiyen uygulandığı çilingir sofralarının *olmazsa olmaz* unsuru sohbettir. Gerçeğin sırrına ancak sohbetle, birbirini anlayarak ulaşılabilir. Bu yüzden Bektaşi Babaları çilingir sofrasına "paylaşarak kaynaşma" anlamında *hemdem sofrası* da derdi. VEFA ZAT

deva Divan şiirinde içki.

deveye binmek İçki içip sarhoş olmak.

devlet sohbeti Osmanlı döneminde siyasi dedikodu. Memleket meseleleri her zaman meyhane sohbetlerine konu olmuştur. Tarihçi İlber Ortaylı şöyle bir saptamada bulunur: "Batı insanı için, cıvık veya ciddi her kitap günden güne irfan artırır. Osmanlı insanı ise irfan için mürşid arar. Saatlerle günlerle, mürşidin ağzından çıkan hafızaya nakşedilir. Yakın zamanlara kadar kahvehane ve meyhane bile, karşılıklı gevezelik eden, dinlemeden konuşanların değil; dinleyenlerin yeriydi. Toplananlar devlet idaresine dil uzatanları da dinlerdi. *Devlet sohbeti* denirdi böyle dedikodulara. IV. Murad'ın meyhane ve kahvehane kapatmasının nedeni bu; içkiyle dili çözülen, kafeinin parlattığı zekâyla cevher yumurtlayanların İstanbul ahalisini kışkırtması istenmezdi. Kahvelerdeki **Ortaoyunu** ve **Karagöz**'de esaslı politik taşlamalar da bulunurdu. Yasaktı o yüzden Sultan Hamid İstanbul'unda Ortaoyunu."

İlber Ortaylı İstanbul'dan Sayfalar



RESSAM MUAZZEZ

Halkı etkisi altında alan Karagöz Tiyatrosu her dönemde siyasi muhalefet odağı olmuştu

Dibek Rakısı 19. yüzyılın sonuna kadar Mürefte'de üretilen özgün rakı. **Tekirdağ**'ın bağcılığıyla ünlü bu liman kasabası, 1650-1900 yılları arasında Fransa ve İtalya'ya gemilerle şarap ihraç ediyordu. Dibek Rakısı'nın arkasında Mürefte'de yaşayan Rumların bu zengin şarap tecrübesi bulunuyordu. Dibek Rakısı, Makedonya ve Anadolu'ya gönderiliyordu.

dibini yoklamak **Yeni Rakı**'nın iyisini seçmek için şişenin dibine bakmak. **Tekel**'in rakıları iyice bozduğu 70'li yıllarda Yeni Rakı şişelerinin altındaki rakam 1, 2 veya 3 ise **Tekirdağ İçki Fabrikası**'nda yapılmış iyi kalite rakı olduğuna inanılır, buna *Tekirdağ rakısı* adı verilirdi.

Deniz Gürsoy Çilingir Sofrasında Dem Muhabbetleri

dikmek *Diklemek*; İçkiyi bardağı veya şişeyi havada kaldırarak bir kerede içmek; lıkır lıkır içmek.

Dil-âram İçki meclislerine, şarkılar söyleyip oynayarak renk katan ünlü ve efsanevi **çengi**, **hanende**. Söylenceye göre, av ve eğlence düşkünü hükümdarlardan Behrâm-ı Gûr'u, sevgilisi Dil-ârâm, güzelliğiyle olduğu kadar, aklı, nüktedanlığı, şairliği ile de coşturur ona sofra arkadaşlığı ederdi. Bundan dolayı, **bezm**lerde kahkahalar atan, gülüp oynayan güzellerin simgesi oldu. Türk edebiyatında da *Dilâram Çengi* adlı klasik bir halk öyküsü vardır.

dilenci vapuru **Eminönü**'nden kalkıp **Boğaziçi**'nin bütün iskelelerine uğrayarak Kavaklar'a kadar giden, sonra aynı güzergâhtan geri dönen Boğaz vapurlarına, çok iskeleye uğramasından kinaye olarak halk tarafından verilen ad. Şimdilerde *Boğaz Seferi* olarak anılan bu turu yapan dilenci vapuru, Şirket-i Hayriye döneminde (1854-1944) hizmet veren içkili **vapur büfeleri** sayesinde uzun yıllar rakı erbabına *yüzer meyhane* keyfi tattırmıştı. Kurum devletleştirilip Türkiye Denizcilik İşletmeleri haline geldikten sonra vapurlara kademeli olarak konan içki yasağı, İstanbulluları bu âdetten vazgeçiremedi. Özellikle vapurların kıç kısmı nevalesiyle gelen içkiciler tarafından **koltuk meyhanesi** olarak kullanılmaya devam etti.

ŞİRKETİHAYRİYE

Cumartesi Günleri

Tatil saatlerinden sonra fevkâlade

Lüks Seferler

tertip etmiştir

10/7/37 Cumartesi gününden itibaren, yazın her Cumartesi günü, hoparlör tertibatı elektrik tenviratile hazırlanan 71 numaralı vapur köprüden 14,15 de hareketle Üsküdar, Bebek, A. Hisarı, Emirgân, Yeniköy, Beykoz, Büyükdere ve Sarıyere uğrayacak, *Sarıyerde* yeni açılan:

Boğaziçi Canlı Balık Lokantası nı

görmek ve orada ilk defa getirilen yeni Macar Orkestrasını dinlemek istiyenlere müsait bir tevekkufdan sonra Altunkuma gidecektir.

Altınkumda bir saat kalacak, sonra Boğazın sonucunda bir cevelan yaparak Sarıyere gelecek ve 19,30 da oradan hareketle aynı iskelelere uğramak suretiyle 21,15 de Köprüye dönecektir.

Mehtapta avdet daha geç olacaktır.

Vapurda sekiz san'atkârdan mürekkeb orkestra takımı müntehap eserler çalacak ve hoparlörlerle bütün Boğaziçi musikî nağmeleriyle çınlayacaktır.

Vapurda dans etmek istiyenler için hususi yer ayrılmıştır.

San'atındaki ihtisasiyle meşhur lokantacı **Bay Pandeli** tarafından çok mutedil fiatla mükemmel bir büfe hazırlanmış olduğunu meraklılara sureti mahsusada bildiririz.

Mevki farkı yoktur. Gidiş ve dönüş bilet ücreti 75 kuruştur. Pasolar muteber değildir.

Büfe Tarifesi

	Krş.		Krş.		Krş.
Börek	10	Patlıcan Tavası	20	Zeytinyağlı patlıcan dolması	25
Sandviç	10	Balık Köftesi	20	Yaprak dolması	20
Beyin Salatası	25	Patlıcan köftesi	20	Türlü Peynirler	15
Patlıcan ..	15	Soğuk Kuzu Rostosu	25	.. Meyvalar	20
Hıyar domates salatası	15	.. Dana Rosbif	25	Çeşit Dondurmalar	15
Istakoz salatası	30	.. Dil söğüşü	25	.. Şuruplar Buzlu	10
Levrek Mayonezli	30	.. Piliç	25	Kocataş suyu ve gazozu şişesi buzlu	5
Midye Tavası	20	Zeytinyağlı biber dolma	20	Çay ve Kahve	5

İçkiler

	Gram	Mezeli		Mezesiz	
Altınbaş ve klüp rakısı	150	Kuruş	100	Kuruş	60
.. ..	250	..	150	..	100
Bira Şişesi	—	..	75	..	50

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Şirketi Hayriye'nin 1937'de düzenlediği içkili, yemekli, bol varyeteli Boğaziçi seferlerinin el ilanı

Şirket-i Hayriye'nin 10 Temmuz 1937'den itibaren dilenci vapurunda uyguladığı *Lüks Seferler* geçmişin eğlence anlayışını yansıtır. Buna göre, 71 numaralı vapur, yazın her cumartesi günü 14.15'te Galata Köprüsü'nden hareket edip **Üsküdar**, **Bebek**, **Anadoluhisarı**, Emirgan, Yeniköy, **Beykoz**, **Büyükdere** ve **Sarıyer**'e uğrayacaktır. Sarıyer'de o zamanlar henüz açılmış olan Canlı Balık Lokantası ziyaret edilip Macar orkestrası dinlendikten sonra **Rumelikavağı**'na geçilir. Burada bir saat kalınır ve "Boğazın sonucunda bir cevelan yaparak" geri dönülür. Köprüye dönüş saati 21.15 olarak belirtilse de önemli bir not düşülmüştür: "Mehtapta avdet daha geç olacaktır."



Şirketi Hayriye vapurunun üst güvertesinde dans eden çiftler

Tabii 75 kuruşluk biletle katılınan bu gezi kuru kuruya yapılmaz: "Vapurda sekiz san'atkârdan mürekkeb orkestra takımı müntehap eserler çalacak ve hoparlörlerle bütün Boğaziçi musikî nağmeleriyle çınlayacaktır. Vapurda dans etmek isteyenler için hususi yer ayrılmıştır. San'atındaki ihtisasiyle meşhur lokantacı Bay **Pandeli** tarafından çok mutedil fiatla mükemmel bir büfe hazırlanmış olduğunu meraklılara sureti mahsusada bildiririz."

Altınbaş ve **Kulüp Rakısı**'nın servis edildiği büfede 15 cl.'lik şişe mezeli 100, mezesiz 60 kuruştan verilir. 25 cl.'lik şişe ise mezeli 150, mezesiz 100 kuruştur. Ayrıca bira, Kocataş gazozu, çay ve kahve servis edilir. Ehven fiyatlı **meze** mönüsünde ise **beyin salatası**, **midye** tava, zeytinyağlı biber, patlıcan ve yaprak **dolmalar**ının yanı sıra ıstakoz salatası, mayonezli **levrek** ve kuzu rostosu, dana rozbif gibi soğuk etler dikkat çeker.



Dimitrakopulo Rakısı Kuruluş tarihi 1883 olan ünlü şarap üreticisi Dimitrakopulo Biraderler'in 1920'lerin ikinci yarısında kendi adıyla çıkardığı rakı markası. Halis üzüm suması ve Çeşme anasonundan üretilen Dimitrakopulo Rakısı, Atatürk'ün en sevdiği rakılardandı. Merkezi **Galata**'daydı. Rakının adı bazı kaynaklarda *Dimitropulo* veya *Dimitrokopulo* olarak geçer.



SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930'ların Beyoğlu'sundan bir meyhane; arka planda Dimitrakopulo Rakısı'nın afişi görülüyor

Dimo'nun Meyhanesi 19. yüzyılın ilk yarısında **Galata**'da, Karaoğlan İskelesi'nin bitişiğinde, deniz kenarında bulunan ünlü meyhane. **Koçu**'nun deyimiyle *dar'ül nedve-i haşerat*, yani rezil kişilerin toplanıp buluştuğu bir mahaldir. Her gece içinde kırk elli haneberduş sızar kalır. O dönemde yaşamış Bektaşi babalarından Dilâver Baba'nın bu meyhaneyi anlatan uzun şiirinden bir dörtlük verelim:

Kız Dimo'nun Meyhanesi

Meyhaneler bir dânesi

Sakız gülü uşakların

Her biri bir dür dânesi

Reşad Ekrem Koçu Dimo'nun Meyhanesi,İstanbul Ansiklopedisi

dinamit Argoda rakı.



Dionysos (Baküs, Bacchus) Antik çağın **şarap**, bağ, haz ve eğlence tanrısı. Anayurdu olarak Batı Anadolu ve Trakya gösterilir. Kişiliğinde bazı Yunanlı, Trakyalı, Giritli, Mısırlı, Hintli tanrılardan izler bulunur. Dionysos, Eski Yunan'da coşkunun, taşkınlığın, esrimenin, kendinden geçmenin sembolüydü. Sarhoşluk uyandıran bir kültü yönetir, bu külte bağlı kadınlar geceleri dağlarda mistik içki şölenlerine katılırdı. Şarap tanrısının adına düzenlenen kimi kır bayramı, kimi işret ve fuhuş eğlencesi niteliğinde dört ayrı şenlik, eski çağlarda asmaya, üzüme, şaraba ve hazza verilen önemi açığa çıkarır: Bağbozumu Şenliği (Küçük Dionysia), Üzüm Sıkma Şenliği (Lenaea), Tadım Şenliği (Anthesteria) ve Kent Şenliği (Büyük Dionysia). Şarap tanrısı, kendisine tapanlara özgürlük ve yaşama sevinci verdiği gibi, yıkım da getirebilirdi.

Eski Yunan inanışına göre Dionysos, Gök Tanrı Zeus ile bir kral kızı olan Semele'nin oğluydu. Semele kendisini seven Zeus'un ihtişamlı ateşiyle yanarak öldü, ama karnındaki yedi aylık bebeği kurtardı. Semele'nin erken doğurduğu bu oğlanı Zeus bir süre kalçasına sakladı. Böylece Dionysos ikinci defa babasının kalçasından dünyaya geldi. Perilerin Dionysos'u büyüttükleri mağaranın duvarları asma dallarıyla sarılmıştı. Bir gün Dionysos salkımları kopardı, üzüm tanelerini sıkıp suyunu içti. Böylece en büyük teselli kaynağı şarap doğmuş oldu. Istırabı mutluluğa dönüştüren bu nektardan tadanlar neşeye ve yaratıcı enerjiye kavuştu.

Metin And, Anadolu'da yerleşik Dionysos kültürü ile Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri kültürün bir senteze ulaştığını söyler. **Halikarnas Balıkçısı**, zeybek kültüründe, Bektaşi **cem** ve nefeslerinde Dionysos'un izlerini görür.

Azra Erhat Mitoloji Sözlüğü / Metin And Dionysos ve Anadolu Köylüsü / Halikarnas Balıkçısı Merhaba Anadolu

diplemek Şişedeki ya da bardaktaki içkiyi bir dikişte sonuna kadar içmek.

distilasyon (Damıtma) **Alkollü içki** üretiminde **fermantasyon**dan elde edilen %6-%15 alkollü **mayşe**nin, özel cihazlarda önce buharlaştırılıp sonra yoğuşturulması suretiyle **alkol derecesi**nin yükseltilmesi ve istenmeyen fermantasyon yan ürünlerinden ayrılması işlemi.

Daha genel anlamıyla distilasyon, birbiri içinde çözünmüş bileşiklerin, kaynama noktaları farkından yararlanılarak ayrıştırılmasıdır. Ayrıştırılmak istenen çözelti ısıtıldıkça, kaynama noktası düşük olandan kaynama noktası yüksek olana doğru bileşikler sırayla buhar fazına geçerler ve buharlaşanlar soğutuculardan geçirilerek ayrı kaplarda biriktirilir. Distilasyon sonucu elde edilen ürüne *distilat* veya *damıtık* denir. Distilasyon, alkollü içki üretiminden başka, kimya sanayiinde değişik alanlarda da kullanılır.



Alkollü içki tarihine dönersek, ilk kez MÖ 800'de Çinlilerin pirinçten elde edilen fermente içkiyi distile ederek yeni bir içki yaptıkları bilinir. Şaraptan ilk distile alkollü içkiyi yapanlar ise Araplardır ve bu bilgi 8. yüzyılda Araplar ile Avrupa'ya taşınmıştır. İlk kullanılan hammadde üzüm ve baldır; tahılların bu amaçla kullanımı ortaçağı bulmuştur.

Distilasyon cihazı, ısıtılabilen basit bir kapalı kap, bir soğutucu ve bir toplama kabından ibaret bir düzenek olarak başlamıştır. Ardından **viski**, **kanyak**, **rakı** gibi içkilerin üretiminde halen kullanılmakta olan geleneksel **imbik**, ardından da 19. yüzyıl başlarında yüksek kapasiteli **distilasyon kolonları** geliştirilmiştir. Distilasyon, fermente olmuş sıvının buharlaştırılması esasına dayandığından, prosese gereken büyük miktarda ısı, dönemin uygun yakıtı ile karşılanmıştır. FÜGEN BASMACI

distilasyon kolonu **Alkollü içkiler**in üretiminde, **fermantasyon**dan çıkan **mayşe**den **tarımsal kökenli distilat** veya **etil alkol** eldesi için, sürekli proses ilkesiyle **distilasyon** yapabilen cihaz.

Distilasyon kolonları, geleneksel **imbik** distilasyonunda işçilik, zaman ve enerji maliyetlerinin yüksek olması ve elde edilen distilatın alkol derecesinin belli bir seviyenin üzerine çıkarılamaması nedeniyle çözüm aranırken geliştirilmiştir. İlk kez 1813'de Fransa'da yapılan bu cihazlar, uzun silindirik kolonlardır ve içi çalışma koşullarına göre dizayn edilmiş raflardan (plato) meydana gelir. Raflar arasında geçiş kanalları vardır ve rafların üzeri **mayşe** ile buharın birbiri ile temasını kolaylaştırmak üzere ters çevrilmiş fincan formuna benzeyen parçalar ile kaplıdır. Kolon distilasyonunda raflar, birbirine bağlanmış birçok imbik gibi davranır. Distile edilecek mayşe üstten verilir. Mayşe raflardan aşağı inerken, kolonun altından verilerek yukarı çıkan buhar ile karşılaşır. Buhar mayşedeki alkolü bünyesine alarak yukarı doğru çıkar. En üstten ürün olarak, alkolce zenginleşmiş buhar alınır ve yoğunlaştırılır.



Raf sayısı, fincanların sayısı ve şekli, raflar arası geçiş kanallarının yapısı, istenen konsantrasyona ulaşmak için ürünün ne kadarının geri verilerek zenginleştirileceği gibi pek çok uygulama detayı vardır. Bu detaylar, mayşenin alkol konsantrasyonu ve posalı olup olmadığı, distilatın hangi alkol derecesinde elde edilmek istendiği gibi birçok veri değerlendirilerek projelendirilir.

Tarımsal kökenli distilat eldesinde kullanılacak distilasyon kolonlarında, ürünün içinde hammaddeden gelen koku ve tadın saklanması amacıyla fazla saflaştırılmadan distilasyon yapılması gerekir. Etil alkol eldesinde ise, amaç mümkün olduğunca fazla saflaştırma yapmaktır. Bu nedenle, tüm fermantasyon yan ürünlerinin uzaklaştırılmasına çalışılır. Art arda seri

bağlanmış üç dört kolon kullanılarak, seçimli saflaştırma yapılır. Ön uçucuların ilk kolondan, füzel yağı adıyla bilinen yüksek alkollerin son kolondan ayrıldığı ve bu ayrılan yan ürünlerin de ayrıca değerlendirildiği sistemler vardır. FÜGEN BASMACI

distile alkollü içkiler Uygun tarımsal ürünlerin **fermantasyon**u sonucu elde edilen ve **mayşe** olarak adlandırılan alkollü karışımın, proses tanımına uygun cihazlarda distile edilmesi ve ardından uygun tamamlayıcı işlemlerden geçirilmesi suretiyle üretilen, **alkol derecesi** %15'den fazla olan ve büyük kısmı %40-%50 alkol derecesi aralığında üretilen **alkollü içkiler.**



Günlük dilde hatalı şekilde "yüksek alkollü içkiler" olarak da anılan bu grup içkiler, doğrudan bir tarımsal üründen başlayarak üretilenler ve tarımsal kökenli **etil alkol**den üretilenler, olmak üzere iki ana grup olarak incelenebilir.

Viski, kanyak, rakı, brendi, tekila, rom, meyve brendileri gibi doğrudan bir tarımsal üründen başlayarak üretilen içkiler, daha geleneksel, kendi kategorilerine özgü üretim prosesleri ile tanımlanan ve genellikle belli ülkelerin veya belli yörelerin adıyla özdeşleşmiş ürünlerdir. Bu tür distile alkollü içkilerin **duyusal özellik**lerini veren kimyasal bileşenler, üretiminde kullanılan hammaddeye bağlı olarak fermantasyon aşamasında oluşan *aldehitler, organik asitler, esterler* ve *yüksek alkoller*dir. Milyonda birler mertebesinde küçük miktarlarla ifade edilen bu bileşenler, ancak 1900'lerin başında bulunan ve ikinci yarısında yaygınlaşan gaz kromatografi cihazı ile

analiz edilebilir hale gelmiş ve böylece yüzyıllardır geleneksel yöntemlerle üretilen içkiler üzerinde detaylı tanıma analizleri yapılabilir olmuştur.

Tarımsal etil alkolden başlayarak hazırlanan distile alkollü içkiler ise, çeşitli bitkisel maddeler ile **maserasyon**, çeşitli girdiler ile ikinci **distilasyon** veya çeşitli aroma maddeleri ve tatlandırıcıların doğrudan ilavesi gibi daha genel yöntemlerle hazırlanan, yöresel özellikleri fazla öne çıkmayan ürünlerdir. Bu tür içkilerin birbiri ile veya değişik ürünler ile karıştırılması suretiyle yeni içkilerin hazırlanması da mümkündür. FÜGEN BASMACI

diş ağrısı Birçok kişinin rakı tadıyla tanışma vesilesi. Ağrıyan dişe ilaç niyetine rakıya batırılmış pamuk koymak halk arasında yaygın bir uygulamadır.

Diyarbakır Güneydoğu Anadolu bölgesinin 7500 yıllık kültür merkezi. Şehirde **Tekel**'e ait fabrikada Diyarbakır ve çevresinden toplanan üzümlerle rakı üretimi yapılmaktaydı. Ermeni ve Süryanilerin 1970'lere kadar kalabalık yaşadıkları Diyarbakır'da şarap ve likörün yanı sıra *menekşe* ve *gül rakısı* evlerde üretilirdi. Dicle nehrinin kutsadığı bereketli topraklar üzerinde yetişen kavun ve karpuzun yanında Diyarbakır'ın ünlü saç örgüsü erimiş peyniri eşlik eder rakı sofralarına. Diyarbakırlı şair İhsan Fikret Biçici bir anısını şöyle aktarıyor: "1953'de pikniğe gittiğimiz Kavs Köşkü'nde Gevranizade Feyzi Bey tarafından hocalarımıza ikram edilirken gördüm gül rakısını. Arka cebinde taşıdığı yassı, kristal şişenin kapağı likör kadehi gibiydi. Bu kadehle ikram etmişti rakıyı."

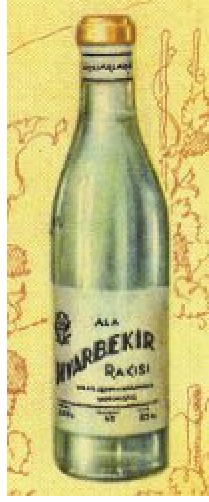


Diyarbakır İçki Fabrikası

Ben u Sen Meyhanesi, geçmişte rakının adabıyla içildiği Ökkeş'in Meyhanesi, Hayik'in Meyhanesi, Bekir'in Meyhanesi, Bozo'nun Meyhanesi ve Köylü Ahmet'in Meyhanesi'nin oluşturduğu Diyarbakır rakı geleneğinden geriye kalan ender mekânlardan biridir. Gazi Köşkü ve Dicle kenarında, ormanlık alanda kurulmuş olan, adını sınırları içindeki un fabrikasından alan Fabrika Köyü en çok gidilen mesirelerdendi. Üzerinde kebap yapılacak ateşin dumanı tüttüğünde rakının ilk yudumu da alınmış olurdu. Günümüzde Gazi Köşkü'nde hizmet veren restoranda rakı servisi yoktur. Ama az ilerisindeki Erdebil Köşkü'nde, Hevsel Bahçeleri'ni kutsayıp geçen Dicle Nehri ve On Gözlü Köprü'ye karşı rakı içmek büyük keyiftir. JAKLİN ÇELİK

İhsan Fikret Biçici Diyarbakır, Yurt Ansiklopedisi

Diyarbakır İçki Fabrikası (Diyarbakır Rakı Fabrikası) **Tekel** tarafından 1930'da işletmeye açılan ve 2007'de faaliyetine son verilen **rakı** üretim tesisi. Şehir içinde 100 bin litre kapasiteli bir rakı imalathanesi olarak kuruldu. Kapasitesi 1960'larda 1,6 milyon litreye, 1980'lerde 3,5 milyon litreye yükseltilmişti. Ancak fabrikanın şehir merkezinde bulunması, hammadde alımlarından üretim atıklarının uzaklaştırılmasına kadar çeşitli çevre sorunları yaratıyordu. 1988'de fabrika, il merkezinden 10 km. uzakta Mardin yolu üzerinde ve tarihi Dicle köprüsü yakınındaki yeni binasına taşındı. Yeni tesis, Tekel'in kendi projesi ile kuruldu ve yıllık 10,2 milyon litre rakı üretim kapasitesine sahipti. 1998'de fabrikanın **suma** üretim ünitesi modernize edildi. 2001'de Diyarbakır şehri atıksu arıtma tesisi, fabrikaya ait arazinin kullanılmayan yarısına kuruldu. Tekel'in özelleştirilmesinin ardından kapatıldı. FÜGEN BASMACI



Diyarbekir Rakısı **İnhisarlar İdaresi** tarafından **Diyarbakır İçki Fabrikası**'nda *Âlâ* alameti farikasıyla üretilen rakı markası. Alkol derecesi %45'ti. 25 cl.'lik şişeleri 35 kuruştan satılıyordu.

Diyojen Ali Geçen yüzyılın başında Moda'da Belvü Oteli'nin yanında, deniz kenarında bir fıçı içinde yaşayan dönemin ayyaş haneberduşu. Uzun yıllar gedikli çavuş olarak orduda hizmet görmüş, daha sonra Moda'da fıçısına yerleşip yaşamını sürdürmüştür. Sandalcılık ve balıkçılıkla geçimini sağlardı. Bütün harabatiliğine karşın sözü sohbeti çekilir ve sevilen bir kişiydi, fıçısının üstüne göğe bakan bir pencere açtırmıştı. Fıçıda bir yataktan başka eşyası yoktu. Soğuk bir kış günü azgın dalgalar, fıçısında sızmış Diyojen Ali'yi denize sürükledi. Durumdan haberdar olan semtin gençleri sevdikleri Diyojen Ali'yi zorlukla kurtardılar; kurtulduğunda hâlâ fıçısında sızmış, uyuyordu.

Reşad Ekrem Koçu Diyojen Ali,İstanbul Ansiklopedisi



SEMİH BALCIOĞLU, Memleketimden Karikatür Manzaraları, 2003

Semih Balcıoğlu'nun çizgileriyle Ferruh Doğan

Doğan, Ferruh (1923-2000) Siyasal, güncel karikatürde ince esprisi ve yalın çizgisiyle özgün bir yer edinmiş, birçok gazete ve dergide çizer olarak çalışmış, yerli ve yabancı ödüller almış karikatür sanatçısı. Doğma büyüme İstanbul beyefendisi. Meyhanelere yakın yerlerde geçti çocukluğu. Çok insan tanıdı, birbirini sevebileceğini düşündüğü kişileri tanıştırdı. Her sanatla ilgilendi. Yeni ve iyi tasarımlara düşkündü, sevdiği şeyleri sevdiklerine gösterdi. Dostluğu, vefayı bildi. Bir gurmeydi ama rakı sofrasında meze seçmedi. *Akademi Cuma*'nın devamlılarındandı. Yaşamı gibi dengeli rakı içti, sarhoş olmadı. Kimseyi kırmadı, hep sevildi. MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU



Doğan Nadi (1913-1969) Tam adı Doğan Nadi Abalıoğlu; gazeteci. *Cumhuriyet* gazetesinin kurucusu ve sahibi Yunus Nadi'nin küçük oğludur. Lozan'da siyaset okuduktan sonra 1937'de *Cumhuriyet*'te çalışmaya başladı, ancak yayıncılıkla ağabeyi **Nadir Nadi** kadar ilgilenmedi. *Bir Dakika* adlı köşesinde yazdığı fıkralarıyla üne kavuştu. Fakat asıl şöhreti İstanbul gece hayatında hüküm sürüyordu. Serapa bir gönül ve sohbet adamıydı. Nitekim kendisi de bunu dost meclislerinde, "Ne büyük adam olabildik ne de büyük gazeteci, ama çok şükür büyük sarhoş olduk" diyerek tasdik ediyordu. Öğle rakılarının sektirmeden Yeniköy sahilindeki **Sun Restoran**'da ünlü barba **Mösyö Dimo**'nun elinden içerdi. Sonra da gazetenin yolunu tutardı.

Park Otel'in emektar barı ile Divan Oteli'nin modern barı her akşamki uğrak yerleriydi. Bu barlarda grup halinde buluşan dostları vardı. Divan Bar'a gittiğinde önce duayen barmen Avni Salbaş'ın elinden bir *Cin Fizz* içer, biraz rahatlar ve sonra dostlar sofrasındaki yerini alırdı. Barda ressam Elif Naci, gemi mühendisi Aziz Kalyan, Orhan Boran, Celal Şahin, Cemal

Tunçelli, Turgut Gürsel, Baki Süha Ediboğlu, Feridun Fazıl Tülbentçi ile derin sohbetlere girer, yeri geldikçe ünlü fıkralarından birini anlatırdı. Park Otel'in barında ise **Dürnev Tunaseli**, Berç Duman, Arnavut Çetin, Necmi Rıza, Necip Akar, İlhan Özalp, İsmail Yeğenoğlu, Mithat Kefeli, Bobstil Murat Mardin, ressam Erdoğan Değer, Kemal Bisalman, Edip Hakkı Köse, Bedii Faik, İzzet Cintav, Nazım Kalkavan, Fuat Divitçi, Suat Şakir ve Çetin Altan bu dost meclisinin ünlü müdavimlerini oluştururdu.

Ağabeyi Nadir beyin uğrak yeri olan **Hilton**'da ki Karagöz Bar'a pek uğramaz, geldiği zaman da mutlaka **Benli Belkıs**'ın yanındaki tabureye otururdu. Onun fıkraları ve Belkıs hanımın kadınsı kahkahaları bir anda barın havasını değiştirir, çoğu zaman yer yerinden oynardı. VEFA ZAT

Mücap Ofluoğlu Bir Avuç Alkış

Doğrul, Ömer Rıza (1893-1952) İslam ve dinler tarihi üzerine çalışmalarıyla olduğu kadar rakıcılığıyla da tanınan gazeteci ve yazar. Şair Mehmet Akif Ersoy'un damadı olan Doğrul, hem inançlı bir İslam düşünürü olup hem de içki içmesiyle Babıâli'ye damga vurmuş özgün bir figürdü. İslamın üstünlüğünü anlatan kitapların yazarı, aralarında *Kuran*'ın (*Tanrı Buyruğu* adıyla) da bulunduğu birçok eserin çevirmeni olarak bazı hadislere dayanıp İslamın aslında içkiye izin verdiğini savunması dikkat çekmişti. Doğrul, küçüklüğünde Kahire'deki el-Ezher Medresesi'nde öğrenim görüp Arapça ve Farsça öğrendi. Genç yaşta İstanbul'a geldi, gazeteci olarak çalışmaya başladı. **II. Meşrutiyet** döneminde İslamcılık akımını savunan yazılar yazdı. 1950'de Demokrat Parti'den Konya milletvekili seçildi.

Basın yaşamında matbaada, gazetenin yazı işleri bölümünde içki içmek yasaktı. [*bkz.* **matbaada rakı**] Ömer Rıza Doğrul bu yasağın uygulanmadığı birkaç yazardan biriydi. **Kemal Sülker** onu şöyle anlattı: "[1930'ların sonunda] *Tan* gazetesinde dış politika yazarı olarak çalıştığı sırada her akşam küçük bir şişe rakı getirtir, Konyalı'dan yemek ister, odasında hem çalışır, hem demlenirdi. *Cumhuriyet* gazetesine girdikten sonra da Pembe Köşk'ün ikinci katındaki geniş odasında aynı düzeni sürdürdü. Yaz aylarında hademeye bir kova getirtir, buz aldırır, rakıyı buz konulmuş kovada soğutarak akşam keyfini sürdürürdü. BBC'yi dinler, Kahire radyosunda Arapça yayını dinleyerek not alır ve yazısını hazırlardı."



Ömer Rıza Doğrul, Cumhuriyet'teki odasında radyosunda istasyon arıyor; üstadın burada çalışırken demlendiği biliniyor

Ömer Rıza Doğrul, rakıya su katmaz, yudum yudum içerdi. Sonra da bardağından bir yudum su alırdı. Ona göre içmek inanca aykırı değildi, sanat içmeyi bilmekti. *Kuran*'ı çevirdiği sıralarda teslim ettiği bölümlerin telif ücretini alır almaz arkadaşlarına rakı ziyafeti çektiği anlatılır. Bir gün Ömer Rıza çıkagelir ve "bu akşam son" der; son surenin çevirisini teslim etmiştir.

Kemal Sülker "Bâbıâli'nin İçkicileri: Ömer Rıza Doğrul", Cumhuriyet, 6 Temmuz 1982 / *Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi* / *Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği*

dolma Soğan, pirinç ya da bulgur, lezzet veren otlar ve baharatla hazırlanan karışımın (*iç* veya *harç*) bazı taze ve kurutulmuş sebzelere, **balık** ve **deniz ürünleri**ne, et ve sakatata doldurulması ya da bunlarla sarılması ile elde edilen yemeklerin genel adı. Kullanılan harcın hazırlanması yöreye, geleneklere ve etnik kökene göre faklılıklar gösterir. Örneğin pirincin yerini Anadolu'nun bazı yörelerinde bulgur alır. İstanbul yemek kültüründe dolmalık fıstık, kuş üzümü ve bolca baharat ön plandayken Ege dolmalarında ana malzeme pirinçtir; fıstık ve baharat kullanılmaz, esas lezzetini veren **zeytinyağı**dır. Güneydoğu dolmalarında yöresel otlar ve acılı lezzetler (sumak, isot, biber salçası gibi) ön plana çıkar. İstanbul'da Ermeniler dolmayı çok miktarda soğanla hazırlar. Rumlar biber, midye ve lahanayı fıstıklı, üzümlü bir içle doldururken yaprak sarmasına üzüm katmazlar. Et harcıyla yapılanı *gerçek* dolma kabul edildiğinden, etsiz, yani pirinç harcıyla yapılan zeytinyağlı yaprak sarmaya *yalancı dolma* da denir.



Rakı sofraları söz konusu olduğunda bazı zeytinyağlı dolmalar ve sarmalar (asma yaprağı, lahana, **biber**, patlıcan, kabak çiçeği, vb.) soğuk **meze** olarak kabul edilir. **Uskumru**, **midye** ve **kalamar** dolmaları hem soğuk hem ılık olarak yenebilirken kuru patlıcan dolması (etli ya da etsiz) ile etli pazı dolması ara sıcak olarak tüketilebilir. Dolma ve sarmaların meze olarak tercih edilmelerinin ağız tadı dışında diğer bir ölçüsü de, genel olarak bütün mezeler için söz konusu olduğu gibi, servis ve yeme kolaylığı, yani masaya dökülecek suyu, tanesi olmaması, tercihen tek lokmalık, çatal ucuyla hemen ağza atılabilecek kadar küçük olmalarıdır. Bu özellikler göz önüne alındığında lokmalık yaprak sarmaları, kabak çiçeği dolması, dilimlenmiş patlıcan ve ikiye bölünmüş biber dolmalarıyla Ege'nin küçük midye dolmaları en çok tercih edilenlerin başında gelmektedir.

Mutfaklarımızdaki dalak, bumbar, işkembe dolmaları sadece yenmeleri kolay olmadıklarından değil, hem yapım zorlukları hem de malzeme teminindeki güçlükler nedeniyle rakı sofralarında yer almazlar. [Üstat FISTIK AHMET TANRIVERDİ'nin reçetesi için *bkz.* **dalak dolması**] Bugün artık hemen hiç rastlanmayan **uskumru dolması** ile iri midyelerden yapılan dolmaların eski İstanbul yaşantısında ilginç bir rolü de vardı. Ramazan süresince kapalı tutulan meyhanelerde bayram yaklaşırken yapılan temizlik ve hazırlıklar sırasında hazırlanan dolmalar, devamlı müşterilerin evlerine hatırlatma ve davet amacıyla yollanırdı. İçki perhizinin sonuna az bir süre kala gönderilen bu dolmalara **unutma beni dolması** denirdi. İLHAN EKSEN

dolu İçki, içki kadehi.

Douzico Caranfil Osmanlı döneminin sonunda piyasada bulanan **düz rakı** markası. C. A. Caryophyllis tarafından üretiliyordu.

Douzico Chark Osmanlı döneminde üretilen **düz rakı**.

Dönerci Rıza Eski **Ankara**'da Cihan Sokağı'nda tezgâh altından rakı veren dönerci dükkânı. Dönerci Rıza'yı **Mehmed Kemal** anlatır: "Öteki dönercilerde içki yoktu ama, Rıza'da vardı. Ötekiler, esnaf için sadece öğlenleri döner takarlardı. Rıza ise öğle, akşam döneri eksik etmezdi. Rıza, kendi de içtiği için, içkicileri, içmeyenlerden daha has tutardı."

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1900'lerin başında Göksu mesiresi

dört kaşlı **Gedikli meyhaneler**de genellikle **tezgâh** başında demlenen bıyıkları yeni burulmuş esnaf kalfalarına verilen ad. **Akşamcı** ustalarıyla karşılaşıp yüz göz olmamak için ikindi zamanı gelir giderlerdi. Eskiden bir gencin muhitinde *akşamcı* diye bellenmesi hoş görülmezdi. Akşamcılıkla dile düşmüş bir delikanlı, geçerli bir mesleği dahi olsa kolay kolay kız bulup evlenemezdi.

Dörtkardeşler 1900'lerin başında, **Göksu**'da gizlice rakı veren bir kır kahvesi. Göksu'nun adam almadığı zamanlardır. Etraf kayıktan, göz süzenlerden geçilmiyordur. Ama kafayı iyice tütsülemek isteyenlerin biraz daha gerilere çekilmeleri gerekir. **Salâh Birsel** anlatıyor: "Derenin içleri, Çayırın gerileri *Dörtkardeşler* diye anılır. Burada külüstür mü külüstür bir kahve vardır ki ona da *Dörtkardeşler* derler. Kahveciler gerçekten dört kardeştir. Ama adını onlardan değil, kahveyle yanbaş duran dört çınardan alır. Kahvede gizlice içki de satılır. Kapalı şişede **Mihyoti**, **Umurca** rakılarının gelmesini isterseniz kahvecinin kulağına *Anzarotunuz var mı?* diye fısıldamanız yeter. *Kayığa bayılırım* dediğinizde de **Kayık Rakısı**'nın en birincisini dayarlar."

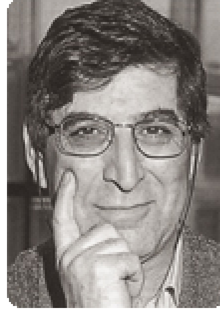
Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

duble İki ölçek rakı.

duble kadehi Özellikle rakı içmek için kullanılan, dudak payı hariç 8 cl. hacminde kristal veya cam **kadeh**. Biçim olarak **bâde kadehi**ne benzer, **tek kadehi**nin tam iki katıdır.



duhter-i rez *Üzüm kızı*; şarap, rakı; **âb-ı engür** ve *duhter-i inep* ile anlamdaştır. İlginç bir anekdota göre, Atatürk, Beykoz'da karşılaştığı bir hocaya "Niçin üzüm yemek helal de suyu olan içki haram?" diye sormuş. Hoca şu yanıtı vermiş: "İnsana birlikte yatağa girdiği nikâhlı hanımı helal, ondan doğan kızı haramdır!"



Durbaş, Refik (1944) Şair, gazeteci, yazar. Ansiklopedimizin başlıca kaynakları arasında yer alan *Rakı ile Edebiyat Muhabbeti* adlı kitabında Durbaş, sanat, edebiyat, basın dünyası insanlarının **bohem** yaşamıyla ilgili unutulmaz olayları, anıları, nükteleri, fıkraları, eski kuşakların müdavim olduğu mekânları, meyhanecileri ve unutulan lezzetleri anlatır. Kitaptaki, Refik Durbaş imzalı ve *İstanbul Hatırası* adlı şiirin dizeleri, eski bir meyhane ortamını canlandırır:

Akşam gülkurusu rengiyle

Daha inmeden Haliç'e

İnilirdi Eşref Şefik'in meyhanesine

Çay tabaklarında pilaki, fava

turp salatası, beyaz peynir

sakız rakısı ve Taşdelen suyu. NECATİ GÜNGÖR

dut Argoda sarhoş.

dut gibi Argoda sarhoş olma hali. Örneğin, 1966'da *Hürriyet* gazetesinde çıkan bir habere göre, ayyaşlığından ötürü karısı tarafından hakkında boşanma davası açılan Hüseyin Helvacı, mahkemeye de sarhoş gider, hâkimin *Bugün de içtin galiba* sorusuna, *İçtim hâkim bey, dut gibiyim vallahi* cevabını verir.

Reşad Ekrem Koçu İstanbul Ansiklopedisi

dut rakısı Dutun mayalandırılıp damıtılmasıyla elde edilen **distile alkollü içki**. Bu adla anılsa da rakı ile bir ilgisi yoktur.

duyusal özellik (Organoleptik karakter) **Alkollü içki**lerin, insanoğlunun görme, koku alma, tat alma duyuları ile algılanabilen ve değerlendirilebilen özellikleri.

İçki sektöründe duyusal değerlendirme ciddi bir uzmanlık gerektirir ve kimyasal analizler ile yeri doldurulamayacak bir öneme haizdir. 20. yüzyılda geliştirilen gaz kromatografi ve kütle spektrometri gibi hassas analiz yöntemleri ile, alkollü içkiye duyusal özelliklerini veren küçük miktarlardaki pek çok bileşiğin kimyasal tayini yapılabilir hale gelmiştir. Ancak, bu analiz sonuçları, alkollü içkilerin duyusal özelliklerinin değerlendirilmesi amacıyla yapılan değerlendirmenin ilk aşaması kabul edilir ve son karar için her zaman uzman degüstatörler tarafından yapılan duyusal değerlendirmeye ihtiyaç duyulur.

Duyusal özelliklerin ilki görsel özelliklerdir ve alkollü içkinin rengi ile doğal yapısı şeffaf olanların berraklığı gibi kalite kriterleri bu kapsamdadır. Biz tüketici olarak kristal lale kadehe konmuş kanyağı [**kanyak**] gün ışığına tutup, şöyle bir döndürdüğümüzde bakıra çalan pırıltılı kehribar renginden gözümüzü ayıramıyorsak; bunu sağlamak için uzmanlar üretim prosesinde özel çaba sarf ediyor demektir.

İkincisi, alkollü içkinin bünyesindeki uçucu maddelerin oluşturduğu ve koku alma duyusu ile algılanan aromatik özelliktir. İçkinin bünyesindeki uçucu maddelerin çoğu, üretim prosesindeki fermantasyon aşamasında meydana gelmiştir. O nedenle hammaddenin **coğrafi bölge**si ve kalitesi, kullanılan **maya**, **fermantasyon** şartları gibi etkenler, aroma kalitesi üzerinde belirleyicidir. Öte yandan kanyak, **viski** gibi eskitilen içkilerde

eskitme süresi, **meşe fıçı** kalitesi, eskitme şartları gibi faktörler de aroma kalitesine büyük etki yapar. Ardından içkiden bir yudum alarak tadının yorumlanması aşamasına gelinir ki, bu içkinin son sözüdür. Meyvemsi, çiçeksi, baharatsı, karamelize aromalar; yağımsı, sirkemsi, metalimsi, topraksı tadlar gibi duyusal özelliklerin tanımlanması için geliştirilmiş teknik terimler, alkollü içki terminolojisinin en zevkli alanlarından biridir.

Bu anlatılanların profesyonel bir yaklaşımla, belli bir eğitimden geçtikten ve belli bir tecrübeye ulaştıktan sonra yapılması, içki üretiminin temel gereksinimlerinden biridir. Üretim tesislerinde, imalat ustalarından laboratuvarda çalışan teknisyenlere kadar herkesin ciddi bir duyusal değerlendirme kapasitesi olması beklenir. **Distilasyon** ustası, **imbik** başında akışı baş üründen orta ürüne, orta üründen son ürüne aktarırken, hiçbir zaman sadece **alkol dereceleri**ne bakmakla yetinmez; aynı zamanda mutlaka duyusal değerlendirme yaparak karar verir. Kalite kontrol sorumlusu, şişelemeye verilmeden önce ürünü son kez degüste ederek, onaylayan kişidir. Harmanlama oranlarına karar veren duyusal değerlendirme uzmanları, ünlü markaların en uzun süreli ve en vazgeçilmez elemanlarıdır. FÜGEN BASMACI

duziko Sakız içermeyen, yani **mastika** olmayan, ama anason içeren rakı; **düz rakı**.

Dündar, Ali Ankara Caddesi'nin **Sirkeci** girişinde bulunan, 1950-60'lı yılların büyük ve güzel lokantalarından İstanbul Lokantası'nın sahibi. Küçük yaşta Adıyaman'dan İstanbul'a gelmiş, önce ünlü Rum lokantacılar Filip, Madam Angeliki ve Pandeli'nin yanında sevilen bir garson olarak çalışmıştı. Daha sonra Pandeli'nin damadı Hıristo ile birlikte İstanbul Lokantası'nı alıp işletmeye başlamışlar ve 1962'de bir yangın felaketi geçirmelerine rağmen lokantalarını dört ay içinde yeniden hizmete hazır hale getirmişlerdir. **Koçu**, Ali Dündar'ın lokantasının İstanbul'un en güzel, en temiz ve ağız tadı ile içki içilen yerlerinden biri olduğunu özellikle kaydediyor.

Reşad Ekrem Koçu İstanbul Ansiklopedisi

Dünya Rakı Haftası 2008'den beri aralık ayının ilk haftasında bütün dünyada kutlanan uluslararası rakı şenliği. Dünya Rakı Haftası'nın temelleri

internetin yegâne *rakı portalı* **Büyük Keyif** (*www.buyukkeyif.com*) tarafından düzenlenen geleneksel buluşmalarda atıldı. 2006'da aralık ayının ilk cumartesi gecesi **Cumhuriyet Meyhanesi**'nde ilk *Dünya Rakı Günü* düzenledi. Ardından bir günlük şenlik genişletildi, 2008 yılı aralık ayının ilk haftasında **Çiçek Pasajı**'nın tamamında *Dünya Rakı Haftası* olarak kutlandı. Böylece *rakı festivali* haline gelerek evrensel bir kimliğe büründü. Almanya'da her yıl düzenlenen *Octoberfast* bira festivali, Brezilya'nın *Kaşasa*, Meksika'nın *Tekila* ve İspanya'nın *Sangria* festivalleri gibi, hem ülkemizde hem de başka ülkelerde kutlanır hale geldi.



2009'da ise rakı festivali programları daha da genişletilerek İstanbul'un *Meyhaneler Kasabası* olarak nitelenen **Kumkapı**'nın bütün meyhaneleri ile ara sokaklarına yayıldı. Katılımcıların sayısı binlerin üzerine çıktı. Dünya Rakı Haftası kapsamındaki etkinlikler her yıl biraz daha genişleyerek gelenekselleşti, uluslararası niteliği olan büyük bir festivale dönüştü.

Çoğunlukla merak konusu olan "Neden aralık ayının ilk haftası?" sorusuna gelince... Öncelikle aralık yılın en uzun gecelerine sahiptir. Dolayısıyla bol muhabbetli sofralar kurmaya uygundur. Ayrıca rakının eşlikçisi birçok balığın bol ve leziz olduğu bir dönemdir. Aralık ayında güneşin *Rakı Burcu*'na girdiği de düşünülebilir, çünkü kış geldiğinden rakının içimizi ısıtmasına daha çok ihtiyaç duymaya başlarız. Üstelik aralık içindeki harflerle *rakı* yazılabilen tek aydır. Ama bunların hepsini geride bırakan bir sebep var ki, bütün rakı tiryakilerini daima saygıyla gülümsetir: Rivayete

göre, pirimiz **Bekri Mustafa** aralık ayının ilk cumartesi günü doğmuştur. VEFA ZAT

düz Eskiden sakız içermeyen anasonlu rakıya verilen ad. Bazı kaynaklara göre anasonsuz rakı.

düz rakı Bugün bildiğimiz rakıya, **mastika** denen sakızlı rakıdan ayırmak için eskiden verilen ad. **Düz** tabiri, sakız içermediğini vurgulamak için kullanılırdı. Rum meyhaneciler *düz rakı*ya **duziko** derdi. **Ahmet Rasim**, 1870'lerden önce düz rakının bilinmediğini anlatır: "Düz rakı, mastika yani sakızlı bir tür rakıdan pek sonra çıkmıştır. Diyebilirim ki İstanbul'da duyulup yaygınlaşması ancak 40-45 yıllık bir maziye sahiptir. Önceleri meyhaneler ve gazinolarda içilen hep mastika idi."



Mey İçki Koleksiyonu

20. yüzyılın ilk çeyreğinden Almanca düz rakı ilanı

Ancak **Evliya Çelebi, Seyahatname**'de rakı çeşitlerini sayarken *anasonlu rakı* diye bir rakıdan söz eder. Bu düz rakıyla aynı mıdır bilmiyoruz. Ayrıca bir de **saman rakısı** denen anasonlu *kaba rakı*dan söz açar. *Ev Kadını* adlı kitabında **evde rakı üretimi**ni anlatan Ayşe Fahriye Hanım mastika rakısını tarif ederken, imbikten çekilmeden önce içine kaçar tane dirhem sakız, anason, bâdyâne, tarçın ve kişniş konulması gerektiğini sıralarken, düz rakı için yalnız anason konup diğerlerinin konulmayacağını belirtir. 1930'lu yılların başlarında **Tekel**'in kurulması ve rakı üretiminin aşamalı olarak devlet tekeline devredilmesine kadar özel girişimciler iki türlü rakı üretirlerdi: Düz rakı ve mastika. Üretim Tekel'e geçtikten sonra yalnızca düz rakı üretilmeye başladı, mastika üretilmedi. Zaman içinde rakı tüketicileri sakızlı mastika rakısını unuttu. Böylece *düz rakı* deyimi ortadan kayboldu; **rakı** dendiği zaman bundan düz rakı anlaşılmaya başlandı.

Bugün üretilen düz rakıların gradosu yani **alkol derecesi** yüzde 40 ila yüzde 50 arasıdır. Ahmet Rasim'in anlatımına göre, Tekel'den önce üretilen düz rakılar grado açısından üç sınıfa ayrılırdı: yüzde 16-17,5 gradolu düz rakılara tesirsiz, yüzde 18-19 olanlara orta tesirli, daha yüksek gradolara ise yüksek tesirli denirdi. Ayşe Fahriye Hanım yüzde 35'den fazla olanları hiç onaylamaz. Ahmet Rasim de, içenlerin kendi rakıya dayanabilme güçlerini denemelerini önerir, ama yeni başlayanlara düşük gradolu rakıyla başlamalarını tavsiye eder. EROL ÜYEPAZARCI

E

Edirnekapı Meyhanesi 17**.** yüzyılın ilk yrısında Edirnekapı'da Ayios Yeoryios Rum Kilisesi'nin yanında, sur dibindeki Hocaçakır Sokağı'nda bulunan büyük meyhane. **Gedikli meyhane** tabir edilen resmi ruhsatlı meyhanelerdendi. *Hançerli Meyhane* adıyla ünlüydü. Sahibi *nâkes ve nâdan* yani cimri, hoyrat, bilgisiz kişileri meyhanesine almamakla tanınmıştı. Cümle müşterisinin ehlikeyif rint kişiler olduğu söylenir.

Vâsıf Hiç "Edirnekapı Meyhanesi", İstanbul Ansiklopedisi

Edremit Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.



TOGO

Nükte avcısı Necdet Rüştü'nün mizahi jesti; kendisini çizen Togo'nun karikatürünü imzalıyor

Efe, Necdet Rüştü (1900-1969) Meclis adamı, güfte yazarı, gazeteci, edebiyatçı. *On parmağında on marifet* diye nitelendirilen insanlardandı. İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi'nde okudu, ama hekim olmaktan vazgeçip bankacılık ve sigortacılık yapmaya başladı. 1930'lu yıllardan itibaren çok sayıda şarkı sözü yazdı, şiir ve hikâye kitapları yayımladı. Necip Celal Antel'in seslendirdiği ilk Türkçe tango *Mazi kalbimde yaradır* da onundur.

Rakı Ansiklopedisi'nin başvuru kaynaklarından *Türk Nüktecileri* kitabının yazarı Necdet Rüştü Efe, devrin rakı âlemlerini avucunun içi gibi bilirdi. **Ahmet Rasim** ile ahbaptı; üstadın *Su Demhanesi* adını verdiği **Papazın Bağı**'ndaki **Galatalı Hamdi**'nin kır gazinosunda onunla birlikte **çak**tı. Kafaları tütsüleyip güzeller güzeli **Matmazel Blanş**'ın şarkılarıyla mest oldu. Keza **Trifon Baba**'da Lem'i Atlı, Bimen Şen gibi bestekârlar, Mahmut Sadık, **Mahmut Yesari** gibi muharrirler, ressam Muazzez gibi sanatçılarla meclis kurdu. **Kadeh kaldırmak** onun için "belli kaideleri olan mühim bir ritüel" idi. **Adalı Avni**, **Bahriyeli Davut Bey**, **Borazan Tevfik**, **Danton Nizamettin** gibi nüktecileri bugünlere hediye eden gerçek bir nükteciydi. Bu ansiklopedinin çeşitli yerlerine tebessümler bıraktı.



Efe Rakı Elda İçecek ve Enerji San. ve Tic. A.Ş. tarafından bir ürün serisi olarak piyasaya sunulan güncel **rakı** markası. İlk özel sektör rakısı olarak

Aralık 2004 tarihinde piyasaya çıkarılan *Efe Rakı* markası, Mayıs 2005'de 45 derecelik *Efe Yaş Üzüm*, Temmuz 2006'da 47 derecelik *Efe 3 Distile*, Ağustos 2007'de 45 derecelik *Efe Organik* ve Temmuz 2008'de 45 derecelik *Efe Klasik* markaları ile Efe ailesi haline gelmiştir. Bu seri, rakı tarihinin pek çok ilkini barındırmaktadır. Sadece Efe Organik 70 cl.'lik **şişe** içinde, diğer tüm markalar 5, 20, 35, 50, 70, 100 cl.'lik şişelerde piyasaya sunulmaktadır. FÜGEN BASMACI

Efe Rakısı *Duziko Efe* de denir; 20'lerin ikinci yarısında İstanbul'da piyasaya çıkan **duziko**. **Kadıköy** ve **Bakırköy**'deki imalathanelerde Vasil Kaloyanni tarafından üretilir, **Galata**'daki Yerantakis tarafından dağıtılırdı. Kaloyanni ailesi daha sonra mesleği Yunanistan'da ürettikleri Uzo 12 markasıyla devam ettirdi ve dünya çapında ün kazandılar.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Sula Bozis İstanbul Lezzeti



RESSAM SALİH (ERİMEZ)

Rakı içip saz çalarak eğlenen Efeler

Efeler (Zeybekler) Özellikle 18. ve 19. yüzyıllarda Ege Bölgesi'nde dağların hâkimi olan halk kahramanları. *Zeybek* reislerine genellikle *efe* denmektedir. Osmanlı'ya karşı ayaklanmışlar, Atçalı Kel Mehmet gibi kendi adlarına para basacak kadar ileri gitmişler, âyanlara karşı Çakırcalı gibi ciddi mücadeleler vermişler, Milli Mücadele'de Yörük Ali ve Gökçenefe gibi önemli yararlılıklar göstermişlerdir. Köklerinin antik çağ **Dionysos** alaylarına kadar uzandığını gösteren bulgular vardır. Öte yandan Orta Asya'dan gelen Türklerden, antik çağın Tralleslilerinden oldukları da iddia edilmektedir. Bazılarına göre bu isim Arapça "civa" anlamında *zeybak*'dan türer. Baküs'ün (Dionysos'un) ardılları anlamında *oi-bakkus* veya *zei-bakkus*'tan türediği de söylenir. Oi-bakkusların birinci işi ayaklarıyla üzüm çiğnemektir. **Halikarnas Balıkçısı** zeybeklerin çoğunlukla Bektaşi olduklarını, yemeğe başlarken ağızlarına bir yudum rakı aldıktan sonra "Demine devranına hû diyelim" dediklerini anlatır.

Rakıyı sadece kuru üzümden değil kuru incirden de yaparlardı. Zeybekler bütün bir geceyi rakı içerek geçirdikten sonra kutsal sayılan ve *tehnel* dedikleri defne ağacına sapladıkları bir *yatağan* (kılıç veya pala) önünde *efe yemini* ederlerdi. Kızanlar bu yeminin ardından yatağanın altından üç kez geçerek, zeybekliğe ilk adımı atardı. Batı Anadolu'da, halk arasında bu ağaca *ölüm ağacı*, bu ağacın yetiştiği dağlara da *ölüm dağı* adı verilirdi. **Boğma rakı**dan yaşanan bazı ölüm olayları da yine bu dağlarda rastlanan vakalardandı.

Zeybeklerin dağlarda kurdukları rakı sofraları, kuzu ve oğlak çevirmeleri çok namlıdır. Bu atmosfer bazı halk türkülerine de yansımıştır. İzmir'den *Kamalı Zeybek* türküsü,

İstanbul içinde kanlı meyhane

İçtim boz rakıyı oldum divane

Kamalı'nın sevdiceği olmuş bir tane

diye söyler. Bir örnek de Aydın türküsü *Saçlı Efe*'dir:

Eyvahlar olsun

Kadehler dolsun

Saçlı Efe âleme şen olsun

Çiftlik ovasında kuzu kebabı

Uzun olur efelerin bıçağı.

Tarihte Aydınoğulları Beyliği'nin başkenti olan Aydın, *efeler diyarı* olarak anılır. Zeytin ve incir ağaçları nedeniyle "dağlarından yağ, ovalarından bal akan şehir" olarak bilinir. Türkiye'deki son Bektaşi Dedebabaları, Ali Naci Baykal ile Doç. Dr. Salih Bedrettin Noyan bu kentte yaşamıştır. A. NEDİM ATİLLA



Efendi Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası. Matarayı andıran özgün şişesi lüks bir rakı olduğunu düşündürür. Hakkında fazla bilgi yoktur.

Eftalipos **Galata**'nın en eski **gedikli meyhaneler**inden Saranda'nın yerine 1918'de açılan çalgılı **gazino**. Siyah havyardan şampanyaya kadar her çeşit meze ve içki bulunurdu. Pek süslü bir yerdi. Sahibi Yunan uyruklu, sakalı kırlaşmış, posbıyıklı, banker kılıklı bir adamdı. On kadar garsonu vardı, siyah pantolon, beyaz ceketler ve **beyaz gömlek**lerle kılık kıyafetleri de pek temizdi. İşgal yıllarında burası İngiliz ve Fransız bahriyelilerinin karargâhı olmuştu. Eftalipos'a, fesli bir Türk giremezdi; gaflet edip girse de garsonlar *Yok sen burada içecek!* diye kapı dışarı ederdi. Eftalipos, 1922'de kapandı.

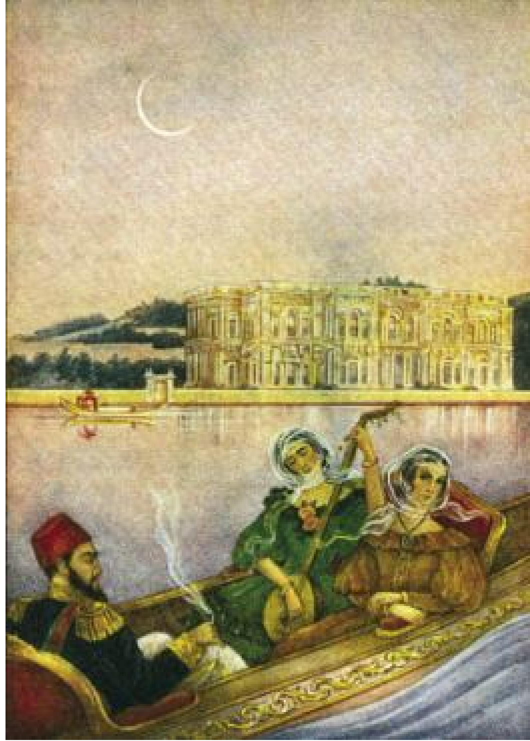
Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Eftim'in Meyhanesi Geçen yüzyılda, **Kadıköy** Çarşısı içinde, Rum kilisesinin arka tarafındaki köşe başında bir bakkal dükkânının üstünde bulunan nezih meyhane. Ayak takımı uğramazdı, kafa dengi, efendiden kişiler burada rahatça demlenirdi. Bakkal dükkânı da, meyhane de Eftim adlı Rum beyefendisinin mülkiyetinde idi. Meyhaneye bakkal dükkânının içinden geçilerek çıkılırdı. Yalnızca bilenlerin gittiği bir meyhaneydi. **Ahmet Rasim** de bu meyhanenin müdavimlerindendi; İttihat ve Terakki'nin üç büyük simasından biri olan ünlü Cemal Paşa'ya ilk kez bu meyhanede rastladığını yazar. Eftim'in meyhanesinde klasik Türk müziği çalan kıymetli sanatkârlar, o dönemin deyimiyle *icrây-ı ahenk* eylerlerdi.

Ahmet Rasim Muharrir Bu Ya

eğlence hayatı Osmanlı toplumunda güçlü din kurumunun ve kapalı aile yapısının etkileri nedeniyle eğlence hayatı içe dönük ve kısıtlıydı. Bayramlar, doğum, lohusalık, nişan, kına, evlilik ve sünnet törenleri, fetih ve zafer şenlikleri, alaylar, okçuluk, güreş, avcılık, cirit, tomak gibi sporlar, **Kâğıthane**, **Göksu** veya **Boğaziçi** gibi mesirelere yapılan geziler, **Karagöz oyunu**, **mehtap** ve sandal sefaları, salıncaklı, dönme dolaplı bayram yerlerinde soytarıların, cambazların gösterileri Osmanlı döneminde geniş kitlelerin birlikte eğlendiği etkinliklerdi. Ayrıca **hanende**ler, **sazende**ler, **rakkas**lar ve mukallitlerin katıldığı yemekler, mekik, yüzük, bilmece, mani oyunları gibi ev içi eğlenceleri, iftar yemekleri de hayatı şenlendirirdi. Gayrimüslimler ise bunların dışında kendi bayram, yortu ve karnavallarında [*bkz.* **Apukurya**] eğlenirdi.

1849'da İstanbul'a gelen ve bir yıl kalan Fransız gazeteci Ubicini'ye göre ortasında havuzu, sonradan sandalye ile değişecek sabit kerevet düzenli oturma biçimiyle satranç ve damanın oynandığı, kahve ve nargilenin içildiği **kahvehaneler** Osmanlı erkeğinin iş ve ev hayatı dışında vakit geçirdiği başlıca eğlence yerleriydi.



Beylerbeyi Sarayı'nın önünde sazlı sözlü mehtap âlemi; güneş henüz batıyor, ay hilal evresinde

Modernleşen Osmanlı: Bizans'tan beri varlığını sürdüren **meyhane** ise, zaman zaman sıkılaşan içki yasaklarına rağmen, asırlarca Osmanlı erkeğinin en önemli eğlence mekânı oldu. 19. yüzyılın ikinci yarısına doğru, avam işi meyhanelere karşılık seçkinlerin **âb âlemi** yaygınlaştı. **Kanto**, revü, sinema ve tiyatro gibi Batılı tarzda eğlencelerle halk bu dönemde tanıştı. **Levantenler**in yaşam biçimleri, devlet ricali ve aydınlar tarafından taklit edilirken, **balozlar**, içkili, müzikli, revülü **kafeşantan**lar açıldı. Batılılaşma sürecine paralel olarak gayrimüslim ve Müslüman aileler arasındaki ilişkiler sıklaşınca, ev içi ve dışı eğlencelerin de niteliği değişmeye başladı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Dolmabahçe Sarayı'nda bir tablo

1917 Bolşevik Devrimi'nden sonra İstanbul'a sığınan **Beyaz Ruslar** eğlence hayatına canlılık kattı. 1920-1924 arasında **Beyoğlu**'nda Rusların işlettiği ya da çalıştığı kabare, **pavyon**, **bar**, lokanta gibi eğlence mekânlarında, şarkılı, danslı eğlenceler sokaklara taşardı. Düşkün kontesler müşterilere **votka** sunarken, arka sokaklarda Odessa ve Kiev genelevlerinden kaçan kadınlar kokain pazarlardı.

Cumhuriyet'in ilk yılları: Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte eğlence hayatı bir yandan hız kazandı, bir yandan kısıtlamalara uğradı. Hız kazandı, çünkü Batıya has eğlencelerin yaygınlaştırılması Kemalist rejimin Batılılaşma ve modernleşme ideolojisinin gereği olarak görülüyordu. Kısıtlandı, çünkü Kemalistler, savaşlar, göçler ve işgal yılları sırasında toplumsal hayatın yozlaştığını düşünüyorlar, bu yüzden de sosyal hayata ve aileye bir çeki düzen vermeyi gerekli görüyorlardı.

Bu yeni dönemde, İstanbul çöken imparatorluğun köhne merkezi olarak terk edilmekle birlikte modernleşen eğlence dünyasındaki ilklerin hepsi İstanbul'da yaşandı. Atatürk'ün sekiz yıl aradan sonra İstanbul'a gelmesinden itibaren **balolar**, okullara konan dans dersleri, güzellik yarışmaları, revüler, tiyatrolar, sinemalar, **gazinolar**, barlar, **içkili lokantalar**, sayıları azalsa da meyhaneler, bahçeler yeni dönemin eğlence dünyasının önemli parçaları olacaktı. Taşra ise düğünler, içkili ya da içkisiz yemekler, oturak âlemleri, Hıdrellez şenlikleri, kır gezmeleri gibi geleneksel eğlenceleriyle devam ediyordu.

1930'lardan itibaren nüfusun artması ve kentleşmeyle birlikte hem eğlence çeşitlendi hem de eğlencenin toplumsal tabanı büyüdü. Artık sıradan halk da eğlence hayatına adım atmıştı. İstanbul'da bu dönüşüm daha hızlı yaşanıyordu. Gençler çarliston, fokstrot, tango gibi popüler dansları öğrenmek için dansing denen dans salonlarına gidiyordu. Genç kızlar güzellik yarışmalarına, erkekler at ve yat yarışlarına katılıyordu. Boğaz'daki kayık sefalarının yerini üstü açık otomobillerle yapılan turlar, deniz hamamlarının yerini plajlar almıştı. Kafeşantanların yanında alaturka saz dinlenen gazinolar uzanıyordu.


7
GÜN

Yedigün, 15 Aralik 1937

Yeni eğlence kültürü: 1940'larda 2. Dünya Savaşı'nın kötü mahsullerinden olan savaş zenginlerinin ortaya çıkması eğlence hayatına bir dinamizm kattı. ABD'de savaşın sıkıntılarını azaltmak için devletin özel bir önem verdiği Hollywood sinema endüstrisinin etkileri Türkiye'ye de ulaştı. Sinemalarda gösterilen Batı filmleri yeni bir eğlence alanı oluşturuyordu.

"Her mahallede bir milyoner yaratmanın" hedeflendiği 1950-1960'larda izlenen enflasyonist politikaların da etkisiyle tüketim hızlanırken, eğlence dünyası da bundan payını aldı. Geleneksel üretim yapısının çözülmesiyle birlikte, muhafazakârlık da çözülürken, köylerden şehirlere akan büyük nüfus eğlenceyi kırsallaştırıyordu. Bu kesimlerin tercih ettiği gazinolar ve pavyonlar altın dönemlerine girmişti.

1960'lardan itibaren eğlence hayatının yeni katılımcıları subaylar, üniversite mensupları, iş adamları oldu. Planlı ekonominin başlaması ve sanayileşmenin Anadolu'nun çeşitli bölgelerine yayılmasıyla sadece İstanbul, **Ankara**, **İzmir** gibi büyük şehirler değil Anadolu'daki bazı merkezler de yeni eğlence kültürüyle tanışmaya başladı. Büyük şehirlerde Amerikan kültürünün etkisiyle yaygınlaşan pikniklerin vazgeçilmez unsuru ise *mangal ve rakı* idi.

1970'lerden itibaren iç ve dış turizmin gelişmesiyle birlikte, sayfiye kentleri sayesinde Ege ve Akdeniz bölgelerinde kendine has bir eğlence kültürü ortaya çıktı. Gene bu yıllardan itibaren nüfusun ve şehirleşmenin artmasıyla şehirlerdeki mesireler, piknik alanları tahrip oldu, daraldı. Bunun da etkisiyle kapalı eğlence mekânlarının popülaritesi arttı.

Liberalleşen Türkiye: Özallı yıllar diye anılan 1980'lerde, ekonominin liberalleşmesiyle birlikte büyük şehirlerdeki eğlence hayatı belki de en canlı dönemini yaşadı. Sadece hafta sonları değil, iş günleri de eğlenceyle doluydu. İşadamları ve sosyete gösterişli partiler verir, bazen gece kulüpleri kapatılır ve konuk işadamları orada ağırlanırdı. Bu gecelere mankenler, şarkıcılar, sinema sanatçıları *renk katmak* için davet edilir, şampanyalar patlatılır, dolarlar havada uçuşurdu. Eğlence hayatında sadece varlıklı kesimleri değil, asker-sivil yüksek bürokratları da görmek mümkündü.

Mavi ve beyaz yakalı işçi sınıfının yaşam düzeyindeki göreceli iyileşmenin etkisiyle artan boş zamanlar kafe ve bar gibi yeni eğlence mekânlarında geçirilmeye başladı. Lüks lokantalarda verilen iftar yemekleri ise, Özalcı liberalizmin muhafazakâr yüzüydü.



Bülent Ersoy 1990'larda Gülhane Parkı'nda düzenlenen bir halk konserinde

1990'larda birbiri ardına şarkıcıların sahne aldığı müzikhol-lokanta türü eğlence yerleri revaçtaydı. Ancak bu yılların yeniliklerinden biri de İstanbul Müzik Festivali, Akbank Caz Festivali gibi kültür olaylarıydı. Bu yıllar uluslararası spor karşılaşmalarının, özellikle de futbolun kitlesel bir eğlence unsuru olarak sivrilmeye başladığı yıllar oldu.

2000'li yıllara gelindiğinde büyük şehirlerin çeperlerinde yaşayanlar da eğlence hayatına katılmıştı. Yöresel dekorasyonlu türkü barları Alevi ve sol gelenekten gelen gençlerin favorisi olurken, **Müslüm Gürses**, **Ferdi Tayfur**, **İbrahim Tatlıses** gibi **arabesk** sanatçılarının dev konserleri varoş gençlerinin modernizasyon sürecinde önemli köşe taşları oldu. Buna şehirli orta sınıfların verdiği cevap ise Tarkan, Mustafa Sandal, Kenan Doğulu, Ajda Pekkan veya **Sezen Aksu** gibi pop sanatçılarının konserleriydi.

Günümüzde meyhane, lokanta, restoran, gazino, pavyon, **taverna**, diskotek, gece kulübü, bar gibi yerler, çeşitli kesimlere mensup kentli insanın eğlendiği başlıca mekânlar olmaya devam ederken, İstanbul'daki Beyoğlu, **Kumkapı**, Ankara'da **Sakarya Caddesi** örneklerinde olduğu gibi, kentlerin belirli merkezleri tümüyle eğlenceye hasredilmiş durumda. AYŞE HÜR



Eğlence Rakısı Cumhuriyet'in ilk yıllarında İstanbul'da üretilen rakı. Üreticisi D. Zarzavaçakis aynı zamanda Sen Jorj adlı sofra şarabını ve meyveli vermut olan Misket Şarabı'nı da çıkarıyordu. 28 Nisan 1931 tarihli

Cumhuriyet gazetesindeki Eğlence Rakısı ilanında, öteki markalarda da sıkça görüldüğü gibi [*bkz.* **Yeşilköy**] kadeh kaldıran güzel kadın imgesine yer verilmişti.

ehlikeyif Keyif erbabı, keyif düşkünü. Ayrıca rakı soğutmak üzere yapılmış kırık buz kâsesine de *ehlikeyif* adı verilmiştir. Keyif ehli rakıcıların bazıları eridikçe rakının tadını sulandıran **buz**dan hazzetmez. Bunun yerine rakı bardağını bir *ehlikeyif* içinde soğutmayı tercih eder.



Ehlikeyif Yollarda İki rakı-sever, yazar ve girişimci Metin Solmaz ile fotoğrafçı ve senaryo yazarı Fikret Bekler tarafından uzak diyarlara, **Yeni Rakı** sponsorluğunda yapılan *anasonlu seyahat ve macera projesi*. İlk *Ehlikeyif Yollarda* gezisi Haziran 2009'da ABD'de, efsane blues rotası 61. Karayolu (Highway 61) boyunca yapıldı. New Orleans'tan başlayıp Chicago'da biten yolculukta çoğu Mississippi nehir boyunda geçen 7 bin kilometre katettiler.

Proje kapsamında Robert Johnson'un mezarı başında rakı içmek, Juke Joint ile kadeh tokuşturmak, Muddy Waters'ın kardeşiyle söyleşi yapmak, efsane Riverside Otel'de ve Clarksdale'de rakı partileri vermek gibi 17 gün boyunca pek çok ehlikeyif faaliyette bulunuldu. Yol üstündeki juke joint'lerde, barlarda, parklarda, köprülerde rakı içildi.



Ehlikeyif Yollarda ekibi büyük blues ustasıRobert Johnson'ın Greenwood, Mississippi'deki sembolik mezarının başında rakı içiyor

Ardından Mısır'da piramitlerin altında rakı içmek ve Hindistan'da rakı-köpekbalığı yapmak gibi mini ehlikeyif turlar geldi. İkinci büyük proje Marduk 2012 bütün Şubat 2010'u kapladı. Marduk 2012, Mexico City'deki Osmanlı Saat Kulesi önünde başladı. Yolculuğun teması, Meksika mitolojisine dayandırılan kıyametin 2012 yılında kopacağına ilişkin iddialardı. Solmaz ve Bekler, Oaxaca ve Chiapas eyaletlerini didik didik ettikten sonra Yucatan Yarımadası'nı tavaf ettiler. Marduk meselesinin Ehlikeyifleri ne kadar ilgilendirdiğini incelediler. Ve sonuç olarak, Maya yerlilerinin, hatta rahiplerinin bile ilgilenmediği Marduk vakasının tevatürlerini kurcalamakla yetindiler.

Gezginlerin uğrak sahillerinden, antik ve güncel Maya tapınaklarına, Maya festivallerinden, Maya piramitlerine, kaktüs diplerinden parklar ve bahçelere kadar pek çok yerde rakı içtiler, içirdiler. Zapatist köylerde de bol bol vakit geçiren Ehlikeyif Yollarda ekibinin bu gezisinde rakı yeni bir isme de kavuştu. Maya yerlileri, kendi otantik içkileri olan *poş*tan yola çıkarak *Türkopoş* adını rakıya uygun gördüler.

www.ehlikeyifyollarda.com

Ekonomos Meyhanesi 20. yüzyılın başlarında popüler olan **Galata** meyhanesi. **Eminönü**'nden Kurtuluş'a, civarın Rum ve Türk esnafının rağbet ettiği, alçak tahta masa ve iskemleleriyle mütevazı, temiz pak bir yerdi. Tezgâhın üstünde şarap tanrısı **Dionysos**'un kendinden geçmiş bir tasviri bulunurdu. Ekonomos, Fransız gazeteci Emile Berr'e "kum dökülmüş zeminiyle, akaju ağacından yapılmış takımlarıyla" 19. yüzyılın Paris meyhanelerini hatırlatmıştı. Berr, burada yediği enginar kızartmasının tadına doyamamıştı. Akşamcılar Ekonomos'a elleri boş gelmezdi. Mevsim meyveleri, pastırma, balık yumurtası, peynir, yaprak dolması getirirler, ortaya bırakıverirlerdi. Gece geç vakit incesinden bir ut sesi kafaları iyice parlatırdı. Rakı çeşidi boldu, kapalı şişeler iki marka taşırdı: **Umurca** ve **Mihyoti**. Açık rakılara gelince; erbabının tavsiyesi uyarınca Marmara iskelelerinden kayıkla getirilen *Kayık Düzü*, tüyden hafif *Namyas Düzü* ya da balyozdan ağır *Hamursuz Rakısı* istenirdi.

Jak Deleon "Galata Gazinoları", Milliyet, 15 Nisan 1990



Eksen, İlhan (1944) İktisatçı, bankacı; **çilingir sofrası**nın kitabını ve bu ansiklopedinin bazı maddelerini yazan saygın rakıcı. İstanbul ve yeme içme kültürü denildiğinde akla gelen ilk isimlerden biri olan İlhan Eksen'in *Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri* kitabı rakı literatürünün en önemli kaynakları arasında yer alır. Bu konularda ayrıca *Çokkültürlü İstanbul Mutfağı*, *İstanbul'un Tadı Tuzu*, *Dünkü İstanbul*, *İstanbul Sende Kalsın* ve *Kebabistanbul* adlı kitapları vardır. Bir çilingir sofrasında konuk edilecek mezelerden, hangi durumlarda nasıl rakı içileceğine dek, *demlenme* üzerine engin bilgisini okuyucusuyla paylaşan İlhan Eksen, özellikle kadının rakı sofrasındaki yerine değinmektedir.

ekşili çorba Gelibolulu Mustafa Âlî'nin *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları* adlı eserinde başlıca **meze**ler arasında saydığı, limon, erik çağlası, ekşi pestil katılarak pişirilen bir çorba. *bkz.* **bâde meclisi**



Vefa Zat Koleksiyonu

Elif Rakısı 1910'larda Konstantin Georgiadis'in **Kadıköy** Söğütlüçeşme'deki rakı imalathanesinde halis üzüm ve anasondan üretilen yüksek kalite **düz rakı** ya da etiketindeki tabirle **duziko**. Elif Rakısı döneminde bir efsaneydi. Georgiadis burada ayrıca ehven fiyatlı olduğu için halkın daha çok rağbet ettiği **Ağa Rakısı**'nı ve Kuvvet Şarabı'nı (*Kouvet)* üretiyordu.

elli dirhem otuz Argoda esrik, sarhoş.



elma Rakı sofrasının sindirim makinesidir. Faydası anlatmakla bitmez. Tok tutucu özelliği de cabasıdır. Böbrekleri temizler, midevidir. Kolesterolü kontrol eder, kan dolaşımını düzenler. **Meyve** olarak rakı sofrasında kahveli ve tarçınlısı da itibar görür. Ya tatlısı? Hele nane (menta) likörüyle yapılanı! Golden elmaların kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve tepsiye dizilir. Ortadaki çekirdek yataklarına toz şeker konur. Menta likörü dökülür. Tepsinin ağzı kapanmadan elmalar çevrilerek pişirilir. Yeşil renk alan elmayı servis ederken krema, kaymak ve üzerine bir adet kiraz reçeli konur. Elma insanı çocukluğundan itibaren usanmadan takip eden önemli bir meyvedir. Faydasını daha çocukken bize şu dörtlükle öğretmediler mi?

Amasya'nın elmasıyım

Meyvelerin hasıyım

Beni yersen kan olur

Yanakların al olur. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Elmas Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.



ARA GÜLER

Eloğlu, Metin (1927-1985) İstanbul ağzına ve argoya iyice hâkim, atak, haylaz ve yaratıcı diliyle ünlü şair, ayrıca ressam. İki dizecik *Şişedeki* şiirinde

Şişede durduğu gibi durmaz ki kâfir

Tutar insana yaşamayı sevdirir

diye övdüğü içki, özellikle de rakı, yazdıklarında hatırı sayılır bir yer tutar ya, sürpriz yapıp, 2009'da derlenen ve değme bir öykücü olduğunu gösteren öykülerinden bir örnek vermek daha iyi olabilir; 1952 tarihli *Mahmut Bey*'in girişi: "Saydım ki cebimde tam 93 kuruş kalmış... Eh, şuracığa girip, bir kadehçik daha rakı içebilirim, dedim. **Barba** o kadehin yanı sıra biraz piyaz, biraz pancar turşusu, biraz patlıcan kızartması verirse, oh ne âlâ... (...) İlla ki içmen mi lazım diye soracaksınız belki... Evet, içmem lazım! Mademki yavuklum beni bırakıp İzmit'e gitti, mademki dünyanın civatası çıkmış, mademki kış kıyametin eşiğindeyiz; bu gece tebdilim şaşana kadar içmeliyim... Bir kadeh rakıdan ne olacak, demeyin. İcabında cana can katar. Akla zarar, yüreğe yararlıdır. Bir kadeh rakı dünyaları bağışlar adama. Dostları üretir, düşmanları çoğaltır, adamı rezil eder, padişah eder..."



"Gizli Çekmece", Ahmet Oktay, 2004

Metin Eloğlu dostları Edip Cansever (solda) ve Ahmet Oktay ile birlikte Çiçek Pasajı'nda

Hemen her Türk şairi gibi Metin Eloğlu'nun da, belki çoğu *şehir efsanesi* olan, sürüyle anekdotu var içkiyle ilgili. Öldüğünde **Can Yücel**'in yazdığı *Şiirimizin Öfkeli Gencine Portesiyle Bir Portre* şiirinde geçen şu hikâye de onlardan biri:

Ah bu pis zampara

Kaldırıma esriklikten bi kalıp serilip de

Elinden tutup kaldırmaya davranan şefkatî kadına

Başını kaldırıp kusmuklar içinden

Yarın nerde buluşciğiz, hanfendi? *diyen!*.. SELAHATTİN ÖZPALABIYIKLAR

Metin Eloğlu Bu Yalnızlık Benim - Toplu Şiirler (1951-1984) / Metin Eloğlu İstanbullu / Can Yücel Canfeda



Elveda Meyhaneci Sözleri Hikmet Münir Ebcioğlu'na, müziği **Kerem Güney**'e ait şarkı. Milliyet gazetesinin yaptığı ankette, *O Ağacın Altı*'ndan sonra 1972 yılının en iyi ikinci şarkısı seçildi. **Müzeyyen Senar**, **Zeki Müren**, Leyla Nur, **Gönül Yazar**, **Neşe Karaböcek**, Yaşar Özel, Emel Sayın başta olmak üzere, aralarında Kenan Doğulu'nun da bulunduğu onlarca sanatçı tarafından yorumlandı.

Elveda meyhaneci, artık kalamıyorum

Bir başkayım bu akşam sarhoş olamıyorum

Aynı kadeh aynı mey, bir tat alamıyorum

Allahım bu nasıl şey, sarhoş olamıyorum

Ne gökte ne yerdeyim, bir garip seferdeyim

Aşık mıyım ben neyim, sarhoş olamıyorum

Emeç, Aydın (1939-1986) Gazeteci, yazar, çevirmen. Dost canlısı, esprili kişiliği ve muhabbet tutkusuyla içkili toplantıların, meyhane ortamlarının aranılan adamıydı. Mey-severliği rakıyla sınırlı değil; şarabın, şampanyanın, konyağın hasını damağından esirgemezdi. Yanı sıra mezenin de *mülezzez* olanını arayanlardandı. **Refik Durbaş** anlatıyor: "Aydın Emeç, dört yazı için üç bin lira yazmış. Her yazıya bir büyük **Yeni Rakı** parası düşünmüş. Telifi böyle ödüyordu. Rakıya zam gelince telif beş bine çıktı." NECATİ GÜNGÖR

Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti

Emine Adalet Pee (1912-1986) Türk ve Müslüman kimliğiyle sahneye çıkan ilk kadınlar biri olan, özellikle 1930'lu yıllarda ün kazanan **dansöz.** Annesiz ve babasız büyüyen Emine Adalet, 14 yaşında Almanya'da yaşayan bir akrabası aracılığıyla Henry Pee adında bir Almanla evlendi. 1935'te Almanya'da dans etmeye başladı. Ürdün büyükelçisinin Türk eşi, ressam Fahrünnisa Zeid'in Berlin'de düzenlediği kostümlü şark partisinde Nazi lideri Adolf Hitler'in huzurunda göbek attı. Oryantal partiler bundan sonra Hitler'in propaganda bakanı Joseph Goebbels'in malikânesinde devam etti. Bu sırada birçok üst düzey Nazi subayı ile yakınlık kurdu. Bir rivayete göre, Almanlar'ın Paris'i işgal edecekleri bilgisini Türk elçiliğine sızdırdı. 1942'de İstanbul'a döndü. 1944-51 arası *Deniz Kızı*, *Uçuruma Doğru*, *Akdeniz Korsanları*, *Kendini Kurtaran Şehir*, *Yanık Kaval* gibi filmlerde oynadı. Darülaceze'de hayata gözlerini yumdu. ÜMİT BAYAZOĞLU



"Oryantal Göbek Dansı", Kemal Özdemir, 2000



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Emine Adalet'in Almanya yıllarında kullandığı Nazi damgalı pasaport

Eminönü Yüzyıllar boyu İstanbul'un en önemli ticaret merkezlerinden biri olan tarihi semt. Eminönü, karşı kıyısındaki **Galata** ile birlikte kentin en önemli **meyhane** havzalarından biriydi. Eskiden Eminönü'nde Yeni Cami ile **Haliç** arasında yer alan, 1957'deki düzenlemeler sırasında istimlak edilerek ortadan kalkan, renkli, cıvıl cıvıl Balıkpazarı'ndaki meyhaneler, Fatih döneminden beri İstanbul'un simgelerinden biri olmuştur. Fatih'in nedimliğini de yapan kalender şair **Melihî**'nin Balıkpazarı meyhanelerinin müdavimi olduğu bilinir. 16. yüzyılın ünlü *şuara tezkiresi* yazarı Latifî de meyhane bolluğuna işaret eder ve "Balıkhane demek meyhane demektir" der. Bu meyhaneler içki yasaklarında kapanmış, yasaklar kalkınca tekrar açılmış, içmesini bilen veya ayyaş ve akşamcı müşterileriyle dolup taşmış, kurulan rint meclisleriyle bazen edebi ortamlar oluşturmuş, bazen de hayta aşkları ve baldırı çıplak kavgalarıyla kanlı olaylara, cinayetlere sahne olmuştur. Namlı aşçıları, **Koçu**'nun deyişiyle *mahbub sâkileri* ve köçek oğlanları, Rum, Ermeni, Musevi ve Kıptilerden oluşan saz takımlarıyla Balıkpazarı meyhanelerinin tantanası 20. yüzyılın ortalarına kadar devam etmiştir.



ABDULLAH BİRADERLER

20. yüzyılın başında Eminönü Yemiş İskelesi



Mey İçki Koleksiyonu

1940-50'lerde Eminönü Balıkpazarı

19. yüzyılın İstanbul yaşamını kayıt altına alan **Mehmet Tevfik**, meyhaneleri konu alan ünlü risalesinde buraya özellikle vurgu yapar. Gene 19. yüzyılın ikinci yarısında yaşadığı sanılan halk şairi Âşık İbrahim'in yazdığı *Balıkpazarı Destanı*'nda tam on sekiz **gedikli meyhane**nin adı geçmektedir: Taşmerdiven, Topuklu, Altınoluk, Hançerli, Zindan, Cellâd, Kafesli, Camekân, Yahudi, Folluk, Mecnun, Ferhad, Şadırvan, Çadır, Bahçeli, Nesim, Tandır ve Dalyan. Aynı dönemde yaşayan Şair Nebil Kaptan ise manzumesiyle bu listeye Mihoni'yi ekler. Âşık İbrahim ünlü destanında Balıkpazarı'nı şöyle tasvir eder:

Bu benderi tekfur kurdu kuralı

Her sokak meyhane iki sıralı

Görse pesend eder Frenk kralı

Her birinin bir isimle yâdı var.

Eminönü dolayında gediklilerin dışında ruhsatsız çalışan **koltuk meyhaneleri**nin bolca bulunduğu ve Osmanlı'ya özgü **ayaklı meyhaneler**e en çok bu bölgede rastlandığı not düşülmelidir. Cumhuriyet döneminde bu meyhanelerin çoğu kaybolmuş olsa da, Balıkpazarı istimlak öncesinde gene meyhanelerin bol olduğu bir yerdi. Özellikle Balıkhane Caddesi'ne çıkan Balıkçılar Loncası Sokağı yoğunlaşma noktasıydı. Bu sokakta adı eski metinlerde geçen tarihi meyhane Hançerli'nin bulunduğu söylenir. Aynı sokakta aşçısı tanınmış Yarımdünya Barba İstolyo olan Tünel İçkili Lokantası ve gene pek bilinen Bulgar kökenli Boris'in meyhanesi vardı. Bu meyhaneyi Boris'ten önce babası Hıristo işletmişti. Onun da meyhaneyi bir başka ünlü barba Yanko'dan aldığı rivayet edilir. Koçu, Yanko'nun meyhanesinin Âşık İbrahim'in destanında geçen Zindan isimli meyhane olduğunu belirtir. Sokağın tam başında ünlü mezeci Koço'nun dükkânı vardı. İstimlak sonrasında ara sokaklarda eski meyhanelerin artığı olarak Doktor, Boris ve Bodrum (sonraki adı **Gaskonyalılar**) meyhaneleri bir süre açık kalmıştır. Bu meyhanelerin ve yanı başlarındaki balıkçıların birçoğu Cenevizlilerden kalma kemerli eski tip yapıların içindeydi.

Üstat **Osman Cemal Kaygılı**, bunların dışında, "hoş ve ehlidillilerin meyhanesi" olan Beytülhazen'i, İmrozlu Papa Eftim ve Kandilli meyhanelerini anarak bölgeyi bir *edebiyat akademisi* olarak adlandırır. Üstat **Ahmet Rasim** ek olarak **Sirkeci** tarafındaki Manto'yu, araştırmacı Sula Bozis ise Tu Evreu ve Kafasoti meyhanelerini anar. Dönemin iki popüler rakısının, Niğde'den gelen **Fertek Rakısı** ve Tekirdağ'dan gelen **Mürefte Rakısı**'nın dağıtım yeri olan **Fertek Meyhanesi** de 1890-1908 arasında hizmet veren önemli mekânlardandır. Ayrıca IV. Murat döneminde yaşadığı kabul edilen pirimiz **Bekri Mustafa**'ya ait olduğu öne sürülen türbe de burada, bir zamanlar Yemiş İskelesi'nin bulunduğu mevkidedir.

Bugün Eminönü'nde eski meyhane dokusundan maalesef eser kalmamıştır. Yakın dönemde daha çok turistlere hizmet veren lüks **içkili lokantalar** açıldığı gözlenmektedir. Ama bu hareketlenme eski **eğlence hayatı** ile kıyaslanmayacak kadar küçük ölçeklidir. Gene de **6-7 Eylül olayları**nda harabeye çevrildikten sonra Mısır Çarşısı'nın girişine taşınan evladiyelik **Pandeli**'nin ve keyifle rakı içilebilen bir kebapçı olarak Hamdi'nin adı alınabilir.

"Balıkpazarı", İstanbul Ansiklopedisi / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Osman Cemal Kaygılı Köşe Bucak İstanbul / Sula Bozis İstanbul Lezzeti

Emir Süleyman (?-1411) **Yıldırım Bayezit**'in oğlu, *Fetret Devri* denen 1402-1413 arasındaki dönemin ilk yıllarında Osmanlı ülkesine egemen olan şehzade. Babasının Timur karşısında yenilgisinden sonraki karışık dönemde en büyük şehzade olan Emir Süleyman, sadrazam Çandarlı Ali Paşa'nın da desteğiyle Rumeli'nin tamamı ve Anadolu'nun büyük bir bölümünde egemen oldu. Ama sefih bir kişiliği vardı; çok içiyordu ve **hamam âlemi**ni çok seviyordu. Çandarlı Ali Paşa'nın ölümünden sonra çevresinde onu yönlendirecek bir bilge kişinin olmaması nedeniyle hazin akıbetine hızla sürüklendi. Kardeşi Musa Çelebi'nin isyanını önemsemedi. İsyanın geliştiğini haber veren sadık adamlarını Edirne'de bir hamamda sarhoş karşılayan Emir Süleyman, onları çeşitli hakaretlerle kovdu, hatta sakal ve bıyıklarını kazıttı. Ama gerçeği öğrenmesi geç olmadı. Zorlukla kaçtı, kılavuzunun ihaneti sonucu yakalanıp öldürüldü. EROL ÜYEPAZARCI

endaht İçki içme; özellikle, bir tek içme; tek atma.

enfiye Halk arasında *deli tütün* adı verilen yabani **tütün** cinsinin burundan çekmek üzere toz haline getirilmesiyle elde edilen **keyif** verici madde. Osmanlı döneminde çok sayıda enfiye tiryakisi vardı; bunlar çoğunluk okuryazar tabakadandı. Meyhanelerde **çubuk** ve **nargile** çeken kadar enfiye çeken bulunurdu. Refik Ahmet Sevengil, enfiyenin Türkiye'ye girişinin tütün yasağı getiren **IV. Murat**'ın ölümünden sonra gerçekleştiğini söyler. 1641'de bir Yahudi, **Galata**'daki Kurşunlu Mahzen'de bir dükkân açarak enfiye satmaya başlamış, İstanbul halkı bu yeni keyif türüne bundan sonra alışmıştı. 1766'da çıkarılan bir fermanla kaçak enfiye üreten veya getirenlerin kürek ve pranga cezasına çarptırılacağının ilan edilmesi, enfiyenin toplumda geniş rağbet gördüğünü gösteriyordu. 1855-60 arasında İstanbul'da 94 gedikli enfiyeci dükkânı vardı ve bunların dışında enfiye satılması yasaktı. En makbul cinsi ise Fransız enfiyeleriydi.



Keyif erbabı kibarların cebinde taşıdığı enfiye kutusu ve çubuğu

Bir adı da *burunotu* olan enfiye, kurutulmuş tütün yaprağının dövülmesiyle elde edilir. Güzel kokması için içine bir damla da hoş kokulu esans damlatılır. Eskiden köylü kentli birçok erkek yanında gümüşten, üstü mineli enfiye kutusu taşır, canları isteyince kutudan bir tutam toz alıp iki parmakları arasında burunlarına çekerlerdi. Kentlerde yaşayan tiryakiler enfiyeyi tütüncü dükkânlarından hazır alır, kırsal kesimde ise herkes enfiyesini kendi imal ederdi. İstanbul **Üsküdar**'da enfiyehaneler, Beyazıt semtinde de ünlü tütüncü dükkânları bulunurdu. Enfiye çekenlerin burun delikleri zamanla tütün rengini alır, bıyıkları sararırdı. Oğlu Kâmil Yazgıç, enfiye tiryakisi **Ahmet Mithat Efendi** hakkında şunları söyler: "Ufacık burnunun gışayı muhatisi [iç derisi] bol bol enfiye çekmekten köseleleşmiştir." Osmanlı padişahları arasında **III. Selim** enfiye tiryakiliği ile ünlüydü. Cumhuriyet döneminin müptelalarının başında ise gazeteci-yazar Refi Cevad Ulunay geliyordu.

İstanbul Ansiklopedisi / Refik Ahmet Sevengil İstanbul Nasıl Eğleniyordu / Kâmil Yazgıç Ahmet Mithat Efendi Hayatı ve Hatıraları

Eptalofos Gazinosu Eftalikus veya Eftalikos; Taksim'de, İstiklal Caddesi'nin başladığı noktada, 19. yüzyılın sonlarında hizmete giren çalgılı **gazino** ve **kafeşantan**. 1870'te Panayot Kalivis tarafından Cafe d'Europe adıyla açılan bu yer, on yıl sonra, Rumca *epta* ve *lofos* kelimelerinin birleşimiyle *Eptalofos* (yeditepe) adını aldı. Eptalofos Gazinosu, Grande Rue de Pera (İstiklal Caddesi), Roum Kabristanı Sokağı (Meşelik Sokak) ve Sıraselviler Caddesi arasındaki üçgenin ucundaydı. Yakın tarihe kadar Şadırvan adıyla işletilen bu geniş teras, Sıraselviler Caddesi girişindeki dönerci büfelerinin üstünde, Taksim meydanına nazır bir mevkidedir. **Sait Faik**'in ünlü *Eftalikus'un Kahvesi* hikâyesinde sözü edilen mekândır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'ların başında Taksim Meydanı'nda Cumhuriyet Bayramı töreni; arka planda el değiştirip Ulus adını alan Eptolofos Gazinosu

Söz konusu üçgen alanda önceleri ahşap Rum kilisesi Aya Yorgi ve yüksek bir çan kulesi vardı. Geri kalan bölümse, Rum mezarlığıydı. Ahşap kilise ve kulenin yerine bugünkü Aya Triada Kilisesi inşa edildi. İşte Eptalofos Gazinosu da bu alanın içinde, kiliseye gelir sağlama amacıyla yapılmış vakıf dükkânlarının üstünde kuruldu.

Grande Rue de Pera üzerinden üstü yarım daireli ferforje bir kapıdan girilerek merdivenlerle çıkılan gazino, 1881'de Ohannes Alepyan'a devredildi. Çok güzel mezeleri (örneğin altıparmak), zengin içki çeşitleri ve saz heyetiyle nam saldı. Azınlıklarla **Levantenler**in yeğlediği, Cumhuriyet'ten önce Müslümanların pek uğramadığı gazinoda, udi Yorgo Bacanos gibi üstadlar yetişti. 1922'de bir süre kapandıktan sonra, Ahmet Atalay tarafından işletilen Ulus'a dönüştü, içki servisi de bulunan bir kahvehane görüntüsü kazandı. Ancak herkes buraya Eptalofos demeyi sürdürdü. Çalgılı gazino hüviyetini tamamen yitiren mekân o günden sonra pek çok el değiştirdi.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

erbab-ı işret Adabıyla içki içmeyi bilen kimse.



İSA ÇELİK, Ana Britannica

Erbil, Leylâ (1931) Psikanalizden yararlanarak toplumsal kurumları cesurca sorguladığı öykü ve romanlarıyla öne çıkan yazar. Leylâ Erbil tarihsel olarak erkek dünyasının egemen olduğu **meyhane** kültüründeki **kadın tabusu**nu yıkan öncü kadınlar arasında yer alır. Yaşıtları arasında tek başına meyhaneye giden ilk kadınlardandır. Bu asi duruşuyla başta **Sait Faik** olmak üzere bir önceki edebiyat kuşağının hayranlığını kazanmıştır. *Tuhaf Bir Kadın* (1971) adlı romanında aydınların uğrak yeri de olsa sonuçta bir *erkek mekânı* olan **Lambo**'ya geniş yer verir. 1950-60'larda **Beyoğlu**'nun gece hayatına damgasını vuran **bohem** kuşağının önde gelen simalarından biridir. **Demir Özlü**'ye göre, bohem yaşamın merkezindeki "çekirdek grup **Selahattin Hilâv**, **Ömer Uluç**, **Sevim Burak**, **Ahmet Oktay**, **Yüksel Arslan** ve Leylâ Erbil'den oluşuyordu."

Bu yaşam biçiminin birikimi yapıtlarına da yansımıştır. Yazarımız Jaklin Çelik, Erbil'in *Gecede* (1968) kitabında yer alan *Ölü* adlı öyküsünde rakının adeta bir hikâye kahramanı olarak belirdiğini saptar: "*Ölü* hayattaki isteklerini tutkusuz bir evliliğe kurban vermiş bir kadının hikâyesini anlatır. Memur kocasının içki sofrasında ölümüyle baş başa kalan kadın hem hesap soracağı bir kocanın, hem de ikinci bir içki kadehinin de sahibidir artık. Masa başında zaman içinde damlaya damlaya öldürülmüş çift kişilik bir yaşamın tek kişilik bir hesaplaşmasına girişir. Kadeh hem hesaplaşmayı kolaylaştıran yegâne unsurdur, hem de mülkiyetin el değiştirmesini sembolize eder: 'Amaaan eli ermez gözü görmez bir nesnesin işte, eskiden şu bardakların biri senin biri benimdi şimdi ikisi de benim...' Adamın terfi yüzü görmese de yıllar boyunca olgunlaşan memur yaşamına bir sosyal yükseliş olarak sırasıyla rakı, konyak, viski girmiştir. Kadın istemeye istemeye önünde duran viski kadehinde karar kılar ve fırsatını bulmuşken bunun da hesabını sorar ölü kocasından: 'Rakı ya da? Rakı bizim yerli sanayimizin emek ürünü olarak ciğerlerimizi sevindiren, dalgalandıran ıssız kaygan kuytuda oturan damarlarımızı ki o denli dayanıklıdırlar ölüme ama istemezsin, ille viski...' Ne de olsa konyak ucuz, viski caka içkisi, rakı ise ata içkisidir."

Leylâ Erbil Gecede / Berrin Karataş "Sırma Köksal ile Söyleşi", Sabah, 2 Mayıs 2010



Erdek Rakısı (Erdek Düzü) 19. yüzyılın popüler rakı markası. **Ahmet Rasim**'in *Malumat* gazetesinde kaleme aldığı bir yazısından **düz rakı** olduğu ve gazetelere ilan vererek pazarlandığı anlaşılır. Sözgelimi 1897 tarihli *İkdam* gazetesinde yer alan ilanda şunlar söylenir: "Halis üzümden istihsal olunan Erdek Düzü dünyanın her cihetinde bihakkın kesb-i şöhret etmiştir. Taamı tatlı, sıhhate nâfi ve baş ağrıtmaz ve hararet vermez ve vücudu kuvvetlendirir, iştiha açar." Ayrıca yegâne satış merkezi olarak **Eminönü** Yemiş İskelesi'nin karşısındaki Kadifeli Birahane gösterilir.

Ahmet Rasim bu ilanlara "kanan" bir tanıdığının "Erdek düzüne ağzının suyunun akmış ve bir şişe alarak içine de su kattığı hâlde çakmış" olduğunu, ama içtikten sonra berbat durumlara düştüğünü yazar. Sonra da "mezkûr düzü ben de gazeteler gibi tavsiye ederim" diye dalgasını geçer. Anlaşılan üstat Erdek Rakısı'nı hiç beğenmemiştir. Abdülhak Şinasi Hisar ise Erdek Rakısı'nın **Umurca Rakısı** ile birlikte dönemin en iyi rakılarından biri olduğunu söyler.

Ahmet Rasim Şehir Mektupları / Abdülhak Şinasi Hisar Boğaziçi Mehtapları

erik rakısı *bkz.* **slivovitz**

erik tavası **Gaziantep**'te **can erik** zamanı olan nisan ayında yapılan lezzetli rakı mezesi. İlkin koyun eti kuşbaşının dörtte biri iriliğinde küp doğranır. Kuyrukyağı daha ince dilimlenip eritilir. Üzerine et atılıp kavrulur. Etin hazır olmasına 5-10 dakika kala erikler –öyle ekşidir ki, yörede *şarap gibi* denir– dört yanından kalınca dilimlenir, ete eklenir, karıştırılıp ağzı örtülür. Etler pişince rakıya meze edilir. AYŞE NİLHAN ARAS

Kaynak kişi: Burhan Çağdaş 1962, Gaziantep, merkez

Ersoy, Bülent (1952) Bülent Erkoç ismiyle erkek olarak dünyaya gelen, sonraları yaşamını kadın olarak sürdürmeyi tercih eden, sesi, yorumu ve varoluş biçimiyle benzersiz **Türk sanat müziği** şarkıcısı; *Diva*. Üç yaşında nota okuduğunu söyleyen Ersoy'un hayatı, 1974'te devrin önde gelen

gazino patronu **Fahrettin Aslan** ve **Müzeyyen Senar**'la tanışmasıyla değişti. Lakin ağır toplardan ne Senar'la ne de **Zeki Müren**'le arası hoş oldu. Sahne rekabeti harlı, husumet aşikârdı. Ersoy daha sonra, Müren'in arkasından onun için "Allah şu Japon'un canını alsa" dediğini anlatacaktı. **Maksim**'de sahneye çıktığı dönemde *esas oğlan* olarak beyazperde de göründü. 1981'de ameliyat sonrası Londra'dan kadın olarak döndü, fakat pembe nüfus kağıdını sekiz yıl sonra Özal çiftinin desteğiyle alabildi. 1990'lar, ilk konser plağında *Tûti-i mûcize-gûyem* okuyan o sıska gencin, *Ablan Kurban Olsun*'a, *Sefam Olsun*'a geçtiği ultra dişi, hedonist yıllar oldu:

Hayatımı yaşıyorum yaşıyorum oh oh

Her gün bir aşk buluyorum buluyorum oh oh

Bu dünyanın anasını satıyorum oh oh

Kadeh kadeh rakıları içiyorum oh oh

Kuru sulu karıştırıp içiyorum oh oh

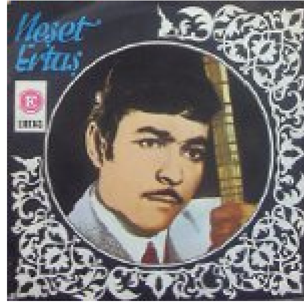
Üflemeyin sakın dostlar uçuyorum oh oh



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bülent Ersoy 1970'li yıllarda Maksim Gazinosu'nda

Ersoy, göz makyajından saç modeline, konuşurken bol bol kullandığı Osmanlıca kelimelerden yarı-muhafazakâr yarı-liberal milliyetçilik anlayışına uzanan özgünlüğünü rakı içişinde de sergiler; dubleyi tek seferde içer, ekseriyetle kadehi yerde parçalar. Bir TV programında "Türk filmlerinde en iyi soyunan erkek?" sorusuna *Kadir İnanır* yanıtını vermiş ve gerekçesini şöyle açıklamıştı: "O soyunurken karşısında oturup iki şişe rakı içebilirsin." PINAR ÖĞÜNÇ



Ertaş, Neşet 1938) Nice türküsü dillere düşen Kırşehirli bozlak ustası, halk ozanı. Eserlerinde *Garip* mahlasını kullanan Ertaş, Abdalların son temsilcilerindendir. Babası Muharrem Ertaş'ın yanı sıra Çekiç Ali ve Hacı Taşan'ın izini sürdü, onların geleneğini bugüne taşıdı. 60'lı yıllardan itibaren sayısız kayda imza attı, radyo emisyonlarına katıldı. Sesi ve sazını *nasihat eder gibi* kullandı. 70'li yıllarda *Mühür Gözlüm*, *Zahidem*, *Neredesin Sen*, *Gel Yanıma Gel*, *Gönül Dağı*, *Kendim Ettim Kendim Buldum* gibi türküleri **Erkin Koray**, **Zeki Müren**, Selda, Barış Manço, Cem Karaca, **Neşe Karaböcek** ve daha pek çok sanatçı tarafından seslendirildi. En popüler zamanlarında bile düğünlerde çaldı, gözlerden uzakta sessiz, sakin bir hayat yaşadı. *Gesi Bağları* türküsünün rakılı versiyonunu o yıllarda plak yaptı:



Kalan Müzik Koleksiyonu

Neşet Ertaş, babası Muharrem Ertaş ile birlikte rakı sofrasında

Gesi bağlarından gelsin geçilsin

Kurulsun masalar, rakı, konyak içilsin.

Sahnede rakısı hep yanındaydı. 1976'da alkolün etkisiyle parmaklarında uyuşukluklar başladı, tedavi görmek için Almanya'ya gitti ve uzun süre Köln'de yaşadı.

90'larda adeta yeniden doğdu, toplu eserleri CD'ye basıldı. Ne kadar bestesi olduğu sorulduğunda, "halkımız kaç türkümüzü kabullendiyse o kadar" cevabını verecek kadar mütevazı bir gönül adamı olan Ertaş, memleketin en politik döneminde bile *gönül türküleri* söyledi. Sihri, "*Kalpten kalbe bir yol vardır görünmez / Gönülden gönüle gider yol gizli gizli"* dizelerinde saklı. MURAT MERİÇ

eski kulağı kesik İçki, kumar, kabadayılık, cinsellik gibi konularda bir zamanlar ünü olan; *sabıkalı* kimse.

Eski Türklerde içki Eski Türklerde değişik törenlerde içki kullanımının izlerine rastlanır. Bunlardan en dikkat çekici olanı şamanist dinsel törenlerde ve yemin törenlerinde içkinin kullanılmasıdır. Dinsel törenlerde içkinin törensel bir birim oluşturduğu sezilir. Bu tür dinsel törenlerde kadın erkek bir arada bulunur. Tabgaç ve Göktürk dönemi şaman törenlerinde belirgin biçimde ivedi dönüşlere dayanan bir oyun oynanır. MS 6-9. yüzyıl arasında yapılan dinsel törenlerin en özgün özelliklerinden biri bu oyunlardır.

Törenlerde içkiler içilir. Bu dönemde kullanılan içki, büyük olasılıkla kısrak sütünün mayalanması sonucu elde edilen **kımız** olmalıdır. Çünkü bu halklar henüz yerleşik yaşama geçmemişlerdir. Bahçe ve tarla ürünlerinden elde edilen içkileri üretecek durumda değillerdir. **Alkol derecesi** düşük ve çok besleyici olan kımız, yaşam iksiri gibi algılanmış olmalıdır. Göçebe yaşamı süren Türklerde günümüze değin gelen bu içki bozkırların *yaşam suyu* işlevindedir. Yüzlerce yıl bozkır halklarına doğanın katı koşullarına karşısında direnç kazandırmıştır.

Bu arada semahların ilk izleriyle gene bu törenlerde karşılaşırız. Dans ile içki bir bütün oluşturur. Döne döne oynanan bu dinsel danslara *göksel oyun* (tengirdem oyun) adı verilir. Bozkırlara egemen olan bu törenlerde kendinden geçip dünyayı unutma özlemi yaşanır. O dönemden kalan bir kadeh çiziminde bunun görüntüsü yansıtılır.



Türkler arasında uzun yıllar günlük yaşamda ve bu tür dinsel törenlerde içki yerini korur. Sözgelimi 14. yüzyılda İranlı tarihçi Zekeriya, çoğunlukla Türkmenlerin yaşadığı Sivas'ta halkın camiye gitmeyi savsakladığını, hatta şarap içtiğini yazar. Günümüzde değişik tarikatlarda süren içki sunumunun izleri böylesine uzak geçmişle dayanır.

Türkler arasında, özellikle **ant töreni** sırasında içkinin önemli yeri vardır. Sözgelimi, 922 yılında İslamı seçen Bulgar Türkleri hanı Almuş, **bal şarabı** kadehi ile ant içer. Başka bir söylencede Hızır, Ahmet Yesevi'ye kadeh sunar. Kadeh içinde yeşim taşından yapılmış, ölümsüzlük iksiri vardır; Türkçe adıyla *tirilik suyu* veya *bengisu*dur. Bu inanç ile büyük olasılıkla Taoizme dayanır. Hikmetlerde *dünyayı unutma dolusu* sunan kişilerden biri de Pir Mugan'dır. Pir Mugan, kimileyin İslam Peygamberi, kimileyin Hızır, kimileyin Satuk Buğra Han'dır.

Genelde bozkır halkları içkiye ve eğlenceye düşkündür. **Hun törenleri**nde bol bol içki içilip eğlenilir. **Göktürk şölenleri** üç gün üç gece süren içki âlemleridir. Oğuz Han'ın utkuyla döndüğü savaşlardan sonra yapılan kutlamalar ise kırk gün kırk gece sürer. **Altay Türklerinde içki** kutsaldır, hatta kadınlar da içki içer, ama sarhoş olmaları istenmez. Görkemli **Özbek saray şölenleri**nde içki su gibi akar. Eski Türk inançlarını İslam örtüsü ile

bezeyip bozkır insanına sunan **Yesevi törenleri**, içkinin ve dansın kutsal birlikteliğine dayanır.

Tüm bu veriler geçmişten günümüze Türklerin içkiye yabancı olmadıklarını ve değişik dönemlerde değişik içkileri kullandıklarını gösterir. Gene eldeki verilere dayanarak ilk Türk içkisinin kımız olduğunu söyleyebiliriz. Daha sonraki dönemlerde Türkler yabancı halklar ile tanıştıkça başka içkilere de yönelmişlerdir. Çin'in pirinç içkisi **sake**, Sogutların buğdaydan elde edilen şarapları **bekni** bunlar arasındadır. Önasya'ya doğru uzandıklarında ise alkol derecesi yüksek olan ve genellikle meyvelerden elde edilen içkiler eski içkilerin yerini almıştır. FUAT BOZKURT

eskitme **Alkollü içkiler**in daha önce kendisinde bulunmayan **duyusal özellik**ler kazanmasını teminen, belli reaksiyonların doğal olarak oluşmasını sağlayacak şekilde proses tanımına uygun kaplarda ve uygun koşullarda **olgunlaştırma**dan daha uzun süre bekletilmesi.

esnaf meyhaneleri Daha çok ticaretin ön planda olduğu, esnafı bol semtlerde bulunan ve genellikle bir **tek** atıp kaçan müşterilere hizmet ettiği için **tektekçiler** gibi çalışan ucuz **meyhane**. Günümüzde sayıları yok denecek kadar azalan esnaf meyhaneleri güne **kuşluk rakısı** ile başlar, **öğle rakısı** ile devam ederdi. Akşam eve gitmeden uğrayan müşterileri de vardı, ama esnaf çarşısına ıssızlık çökünce onlar da kapatırdı. Öğle yemeği için birkaç kap yemek çıkarırlardı, meze çeşitleri de azdı. Bu yüzden lokanta ile meyhane arasındaydılar. Masaları mermer olur, taburelerde oturulur, yerlere mutlaka talaş atılırdı. Birçoğu el altından ruhsatsız içki veren **koltuk meyhanesi** idi. Başlıca içkileri rakı, ucuz şarap ve biraydı. Su servisi için *sebilhane bardağı* denen kalın cidarlı cam bardakları kullanırlardı. Bunlar kırılınca eğeyle törpülenip tuzluk-biberlik yapılırdı. Ayrıca yağlık ve sirkelik olarak Tekel'in bir zamanlar çıkardığı ince uzun boyunlu, geniş küre tabanlı likör şişelerini kullanırlardı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bir esnaf meyhanesinde rakı servisi

Esnaf Rakısı Bakkallar Koorperatifi tarafından 1930'da piyasaya sürülen rakı markası. 100 gramlık küçük şişeleri 20 kuruştan satılıyordu.



esrar Hint kenevirinin gölgede kurutulması ya da ufalanarak *kubar* adı verilen toz haline getirilmesiyle elde edilen, içerdiği *tetrahidrokannabinol (THC)* nedeniyle keyif veren madde. Halk arasında *beng, duman, nefes, ot* gibi birçok farklı adla anılır. Kullanımı insanlık tarihi kadar eskidir. Şaman törenlerinde başköşeyi tutar. Divan edebiyatında üstüne methiyeler düzülmüştür. Osmanlı döneminde esrar kahvehanelerine çokluk göz yumulurdu; içki içmenin men edildiği Müslümanlara esrar içmek serbestti. Bu yüzden esrar ve *keşhane* adı verilen esrar kahvehaneleri yarattıkları kültürle meyhaneleri bütünlerler. **Koçu** şunları söyler: "Esrar kahvehâneleri, İstanbul'un en izbe köşelerinden en mûtenâ caddelerine kadar her yerde mevcuttu. Hatta şehir etrafındaki surların yıkık kovukları içinde bile esrar kahvehanesi, tekkesi vardı." Ama **IV. Murat** döneminde olduğu gibi, meyhanelerle birlikte bunların da zapturapt altına alındığı görülmüştür.



Esrarkeş Turistler Mizah Mecmuası kapağında
Karikatür: Necmi Rıza; Akbaba, 1967

Akbaba kupürü, İstanbul Ansiklopedisi

Ateş üstündeki küçük bir bakır kapta üstüne su serpilerek tavlanan, avuçta macun haline getirilen *kubar*, bir **kabak** eşliğinde *sağda Muhammed olsa soldan* şiarıyla döndürülürdü. Kahvehaneye giren şahıs, meclise en az bir kabak ısmarlamak zorundaydı. Karşılığında kendisine ilk nefesi çekme hakkı sunulurdu. Koçu esrar kabağını şöyle tanımlar: "Esrar kabağı hindistancevizinden mamul, yukarısından bir kamışa merbut, altında küçük bir deliği ve serin [başlığın, lülenin] geçeceği bir delik vardır."



SABİHA BOZCALI, İstanbul Ansiklopedisi

Esrar ile içki başından beri **Beng ü Bâde**'dir; Fuzuli'nin mesnevisinde anlatıldığı gibi iç içedir, ama farklıdır. Esrar âleminde, tıpkı rakı âleminde olduğu gibi, sohbetler edilir, hayallere dalınır, siyasi komplolar tezgâhlanır, sabahlara kadar kabaklar dönerdi. Sadri Sema, 19. yüzyılın gündelik hayatıyla ilgili önemli kaynaklar arasında yer alan *Eski İstanbul'dan Hatıralar* kitabında *keşhane* deneyimini aktarken, müptelaların meşrebini unutmaz: "Kimler gelmezdi buraya? Sikkeli külâhlı dervişler, keşküllü, âsalı derbeder seyyahlar, yalınayak başıkabak beygir sürücüleri, kürklü, hırkalı entarili mahalle beyleri, arada birçok efkârlı mektepliler filân."

Kuru sulu karışık içenler olsa da esrara genelde içki değil, şerbetler, meşrubatlar ve Cumhuriyet döneminde yaygınlaşan tavşankanı çay eşlik ederdi. Rakının cilası biradır, ama esrarda durum değişir. Eskilere göre esrarın vazgeçilmez cilası revani ve baklavaydı. Koçu'nun belirttiği gibi, elbette daha detaylı istekler de olurdu: "Eğer aşağılıklardan ise ya pekmez, ya ağda ister. Orta tabakadan ise, dağda taşta süzme bal sevdasına düşer. İleri gelenlerden ise canı şeker şerbeti ve bâzı tatlılar çeker... Büyüklerden, göze çarpan saygıdeğer kişilerden ise türlü türlü şerbetler düşüncesi kendisini alt-üst eder." OGAN GÜNER

Reşad Ekrem Koçu İstanbul Ansiklopedisi / Sadri Sema Eski İstanbul'dan Hatıralar

esrik Sarhoş.

etiket **Alkollü içki**nin kategorisi, **alkol derecesi**, iç ambalaj hacmi, markası, üretici veya ithalatçısının adı gibi mevzuatın zorunlu kıldığı bilgiler ile üreticisinin tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla eklemeyi uygun gördüğü diğer bilgilerin ve görsel çalışmanın yer aldığı ortam.

Alkollü içkilerin etiketi genellikle kağıt malzeme üzerine baskı tekniğiyle hazırlanır. Seyrek olarak plastik malzeme üzerine baskı veya şişe yüzeyine baskı gibi uygulamalar da vardır.

İçki ticaretini düzenleyen mevzuatta, ürünler arasında haksız rekabetin önlenmesi ve tüketicinin doğru bilgilendirilmesi açısından, etiket bilgileri büyük önem arzetmektedir. Ülkemizde içki etiketlerinde; kategori adı, alkol derecesi, iç ambalaj hacmi, içkinin temel girdileri ve karakteristik özelliklerini ifade eden bilgiler, üretici veya ithalatçı adı, üretildiği ve ambalajlandığı ülke farklı ise ayrı ayrı isimleri ve üretici firmanın kalite güvenliği kayıtlarına dönülmesini sağlayacak şekilde parti veya seri numarasının yer alması gerekir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Rakı etiketinde kullanılabilecek teknik terimler konusunda da sıkı kurallar bulunmaktadır:

• *Yaş üzüm rakısı* tanımı, üretiminde %100 **suma** kullanılmış ve sumanın tamamı **yaş üzüm**den elde edilmiş ise kullanılabilir.

• *Sultaniye rakısı* gibi üzüm çeşidinin belirtilebilmesi için, sumanın tamamının o cins üzümden elde edilmiş olması gerekir.

• Üretiminde **tarımsal etil alkol** kullanılmışsa, etiketinde imbik yüklemesindeki oran belirtilebilir.

• Etil alkolün kökeni etikette belirtilmiş ise, tamamı aynı hammaddeden üretilmiş olmalıdır.

• Tarımsal girdilerden biri veya birkaçının coğrafi bölgesi belirtilmiş ise, tamamı belirtilen bölgeden olmalıdır.

• **Distilasyon** tekrar sayısı belirtilmiş ise, bu sayının suma eldesine ait birinci veya rakı eldesine ait ikinci distilasyondan hangisine ait olduğu açıklanmalıdır.

• Sınırlı sayıda üretim yapıldığı belirtiliyorsa, ürünün parti içinden kaçıncısı olduğu ve sınırlı sayıda üretilme nedeni açıklanmalıdır. FÜGEN BASMACI

etil alkol (Etanol) **Alkollü içkiler**in bileşiminde bulunan veya doğrudan alkollü içki imalatında kullanılan C_2H_5OH formülüne sahip, uçucu, renksiz, tipik bir kokusu olan alkol çeşidi. Etil alkol, organik kimyanın **alkol**ler ailesi içinde insan tüketimine uygun olan yegâne alkol çeşididir ve bu nedenle günlük dilde *alkol* dendiğinde etil alkol anlaşılır. Ülkemizde 2000'li yıllara kadar etil alkol *ispirto* adıyla anılmıştır.

Etil alkol buharları tek başına yanıcı değildir. Yanması için havayla karışım halinde olması gerekir. Hava içinde en az hacmen %3,1 oranında alkol buharı bulunması halinde, bu karışım bir kıvılcım ile alev alabilir.

Etil alkolün gıda sektöründe, alkollü içki üretiminden başka gıda aromalarında çözücü, çikolata ve pastacılıkta katkı maddesi, sirke üretiminde girdi olmak gibi değişik kullanım alanları vardır. Gıda sektörü dışında ise, ilaç imalatında, kozmetik alanında, kimya sanayiinde, tıbbi amaçlı, laboratuar kimyasalı gibi pek çok değişik amaçla sınai kullanımı vardır ve sınai kullanım miktarı, gıda amaçlı kullanımından yüksektir.

Etil alkolün sınai kullanım amacıyla serbest dolaşıma giren miktarından kayıtdışı içki üretimine kayışın engellenmesi için, bu alkollere denatürasyon işlemi uygulanır. Denatürasyon, etil alkolün kullanılacağı sektöre zarar vermeyecek şekilde seçilmiş denatüran maddeler ilave edilerek, içilemez hale getirilmesi demektir.

Gıda ve sınai amaçlı kullanılan etil alkolün büyük kısmı, bünyesinde şeker içeren tarımsal hammaddelerin **fermantasyon**u suretiyle elde edilir ve ardından **distilasyon** uygulanarak konsantrasyonu yükseltilir. Yaygın olarak kullanılan hammaddeler şeker kamışı, şeker pancarı, bunlardan elde edilen melas, mısır, arpa, çavdar, buğday gibi tahıllar ve patatestir.

Etil alkolün, gıda sektörü dışında kullanılması amacıyla kimyasal yöntemlerle elde edilmesi de mümkündür. Genellikle etilenden elde edilen bu tip alkole *sentetik etil alkol* denir ve ülkemizde üretimi bulunmamaktadır. Ülkemizde sınai boyutta tarımsal etil alkol üretimi, 1938'de Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Eskişehir İspirto Fabrikası tarafından başlatılmış; şeker pancarı melasından yapılan üretim, artan fabrika sayısı ile devam etmiştir. 2000'li yıllarda özel sektörün distile alkollü içki üretimine başlaması ile, bazı firmalar kendi ihtiyacı için değişik tarımsal hammaddeler ile etil alkol üretmeye başlamıştır. Ayrıca, 2005'te ilk yakıt biyoetanolü üretim tesisi de kurulmuştur. FÜGEN BASMACI

evde rakı üretimi İlk baskısı 1883'te yapılan ve büyük bir rağbet gören Ayşe Fahriye Hanım'ın *Ev Kadını* adlı kitabı, ülkemizde yayımlanan ilk yemek kitaplarından biridir ve *evde rakı üretimi* tarifiyle özellikle dikkat çeker. Ayşe Fahriye Hanım çok ayrıntılı kitabının 34. bölümünde rakı üretimini anlatmadan önce bir nasihat kaleme alır, rakı içmemeyi önerir. Sonra da "ama ille de içecekseniz Avrupa'dan ithal kötü ispirtolarla yapılan ve sağlığa çok zararlı olan rakıları içeceğinize, benim tarifim üzere evinizde rakı üretin onu için" der.



Ayşe Fahriye'nin evde rakı üretiminin püf noktalarından da söz eden "Ev Kadını" kitabından sayfalar

Üretim için öncelikle evde bulunabilecek malzemelerden basit bir **imbik** yapılmalıdır. İmbiğin borusu içinde soğuk su bulunan bir fıçıdan geçmelidir. İmbik üretim sırasında alttan ısıtılmakta ama ağzı hamur ile kapatılmaktadır. Bu basit düzenekle hammadde olarak her cins şıra ve şarap kullanılabileceğini söyler, ama *âlâ rakı* için hammadde olarak 24 **grado** halis rom kullanılmasını önerir. İmbikten çekilen ilk rakıyı *kaba rakı* diye adlandırır.

Ayşe Fahriye Hanım iki cins rakı tanımı yapmaktadır. Bunlardan ilki **mastika** denen sakızlı rakıdır. Yazara göre, otuz okka mastika için, 130 dirhem *bâdyâne* [kokusu anasona, şekli yıldıza ve rengi az kavrulmuş kahve çekirdeğine benzeyen bir bitki; *bkz.* **yıldız anason**], 550 dirhem anason, 80 dirhem sakız, 40 dirhem tarçın ve 60 dirhem kişniş gerekmektedir. Sakız ince bir tülbentten elenecek kadar toz hâline getirilmelidir. 30 okka mastika için kullanılacak *kaba rakı* miktarı 60 okkadır ve bunun içine yukarıdaki maddeler konur. Bu şekilde yeniden imbikten çekilen rakıya az suda kestirilmiş 600 dirhem toz şekeri eklenir. Yalnız bu işlem, çekilen rakı soğuduktan sonra yapılmalıdır. Grado derecesine göre rakıya su eklenecektir. Ayşe Fahriye Hanım en fazla 34 derecelik gradoyu kabul etmekte ama en âlâsı 18 derecedir demektedir. Hanımefendinin rakının geleneksel tadını pek tatmadığı ve 18 gradoluk rakıyı hiçbir rakı-severin onaylamayacağını bilmediği bu yazdıklarından anlaşılıyor.

İkinci rakı olarak anlatılan **düz rakı** için anason dışındaki diğer maddeler kullanılmaz, üretim aynıdır.

Ayşe Fahriye Ev Kadını

evliya Çok içkili kimse, aşırı sarhoş.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi 17. yüzyılın büyük seyyahı Evliya Çelebi, ünlü seyahatnamesinin birinci cildinde, o dönemde âdet olduğu üzere geçit resmi yapan esnaf alaylarını anlatırken İstanbul meyhanecilerini de konu eder ve farklı meyhaneciler hakkında şu ilginç bilgileri verir:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Yapı Kredi Koleksiyonu

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin elyazması nüshasından bir sayfa

• *Esnâf-ı arakçıyân*: Bunlar rakı satan meyhanecilerdir. Dükkân sayısı: 100, çalışan sayısı: 300. [*bkz.* **arakçıyan esnafı**] • *Esnâf-ı müsellesciyân:* Yedi yıllık keskin şarabı ateşte kaynatarak yapılan **müselles** denilen pekmezi satanlar. Dükkân sayısı: 10, çalışan: 50. • *Şarap satan geleneksel* **gedikli meyhaneler**: Evliya Çelebi bunları *mel'un* (lanetlenmiş), *menhûs* (uğursuz) ve *mezmûm* (yerilmiş kişiler) diye niteler. Dükkân sayısı: 1060, çalışan: 6.000 diye verir. Rakının aksine *katresi haramdır* der, ama Osmanlı Devleti'nin masrafı çok olduğundan şarabı yasaklamayıp vergi yoluyla kazanç sağladığından söz eder. İstanbul'da meyhanesi çok olan semtleri sıralar ve **Galata** için "Galata demek meyhane demektir" ifadesini kullanır. Sonra da **Galata meyhaneleri**ndeki içki âlemlerini ballandıra ballandıra anlatır. • *Koltuk meyhanecileri*: Kaçak çalışan, loncaya bağlı olmayan meyhaneler: Dükkân: 300, çalışan: 800. • *Gezici olarak içki satanlar*: Bunların dükkânları yoktur, *piyade meyhane* veya daha sonra oluşan tabiriyle **ayaklı meyhaneler**dir. 800 kişidirler. • *Halis ve berrak şarap satan meyhane:* 1 dükkân olup 15 kişi çalışır. • *Vişne şarabı satanlar:* Dükkân: 60, çalışan: 500 • *Nar şarabı satanlar:* Dükkân: 6, çalışan: 25 • *Hurma şarabı satanlar:* Dükkân: 1, çalışan: 6 • *Dut şarabı satanlar:* Dükkân: 2, çalışan: 12 • *Karpuz şarabı satanlar*: Dükkân: 2, çalışan: 15 • *Köknar şarabı satan:* Dükkân: 1, çalışan: 21 • *Misket şarabı satanlar:* Dükkân: 70, çalışan: 400 • *Nar pekmezi şarabı satanlar:* Dükkân: 80, çalışan: 100 • *Yahudi meyhaneleri*: Dükkân: 100, çalışan: 500.

Bunların dışında ne olduğunu saptayamadığımız *avşıla, ipsime, ıslama, mavuza, bedevine, fışfış, bozon, hümül* ve *rakı şarabı* adı altında farklı şaraplar satan meyhanelerden söz eder.

Önemli bir husus da arakçıyan esnafının dışında *gülefsen, horilka, firna, sudina*, **Plonya**, *hardaliyye, imamiyye, balısıca, zâter-i Halil, ıhlamur, anason, tarçın, saman, karanfil, sûşnar* adlı özel rakıları satan meyhanelerden söz etmesidir.

Bütün meyhaneci esnafını toplarsak 2.623 dükkân ve 11.639 çalışan rakamı ortaya çıkar. Sevimli Çelebi'mizin abartmayı sevdiğini bilsek de bu rakam o dönemde İstanbul'da içkinin çokça tüketildiğini göstermektedir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Cilt: I

evliyalar dolusu **Bedreddinller**de **dem** olarak kabul edilen rakıya verilen ad, **dolu**.



Eyuboğlu, Bedri Rahmi (1913-1975) Hem şiirlerinde hem de resimlerinde Anadolu halk sanatına ve kültürüne getirdiği modern yorumla tanınan Cumhuriyet dönemi şair ve ressamı. Paris'te Tournelle Köprüsü'nden geçerek evine gittiği arkadaşı Hıfzı Topuz'la, rakı bulunmadığı zamanlar, "armuttan yapılmış, 40 derecelik renksiz bir içki" olan *Eau de vie de poire* ya da *Poire Williams* içerlermiş. Bu içkiyi **armut rakısı** adıyla Türkçe şiire ilk kez konuk eden Bedri Rahmi Eyuboğlu olmalıdır: *Turnel Köprüsü* şiiri,

İçmişim armut rakısını

Geçmişim Turnel Köprüsü'nü

Satmışım şeyin anasını

Dol karabakır dol

dörtlüğüyle başlar. Ama, hemen her Türk şairi gibi Bedri Rahmi'nin de asıl içkisi rakıydı elbet. Nitekim, *Rakı Yeşili* şiirinde,

Rakının yeşili

Zehir yeşili

Akrep gibi can evinden öyle soktu ki beni

Azrail... kapıda... şaşırmış duruyor

Azrailin bile ödü kopuyor

sözleriyle şikâyet ettiği rakıyla ölümüne kadar süren tövbe tutmaz oynaşmasını *tersinden rakı güzellemesi* diyebileceğimiz *Ne Sulu Ne Susuz* şiiriyle ölümsüzleştirmiştir. "Rahmi toruna" adadığı 20 Mayıs 1975 tarihli bu şiir,

Nice bağlar bozuldu

Kaç bin salkım ezildi

Birkaç yürek kanadı

Birkaç nabız çizildi

Senin için

Namussuz

Ne sulu ne susuz

dizeleriyle başlıyordu ve gelenekteki gibi nazım-nesir karışık yazılmıştı.

Ulan rakı, ulan namussuz

Ne sulu ne susuz

tekrarlarıyla sevenleri katında kültleşen bu şiirin nesir bölümlerinde Bedri Rahmi "Rivayet olunur kim" diye başlayıp susuz rakının zararları üzerine bir halk hikâyesi anlatıyor, rakıya başlamanın ve rakı alışkanlığının gerekçeleri üzerine renkli yorumlar yapıyordu. SELAHATTİN ÖZPALABIYIKLAR

Bedri Rahmi Eyuboğlu Dol Karabakır Dol - Bütün Şiirleri / Şener Öztop "Hıfzı Topuz'la 'Elveda Afrika Hoşça Kal Paris' Üzerine Bir Söyleşi", Türk Dili Eylül 2009



Eyuboğlu, Sabahattin (1908-1973) Dostlarının *hayran çelebi* diye çağırdığı çevirmen, deneme ve eleştiri yazarı, sanat tarihçisi, belgeselci ve akademisyen; **Bedri Rahmi Eyuboğlu**'nun ağabeyi.

Ankara'daki değişmez mekânlarından biri **Üç Nal**'dı. Kızılay'daki evi de içkili dost meclislerinin toplandığı diğer bir adresti. **Halikarnas Balıkçısı** ve Azra Erhat ile birlikte *Mavi Anadolu* akımının öncüsü oldu. Bu akıma esin veren **Mavi Yolculuk** gezilerinde yeşeren dostluklar, Eyuboğlu'nun, piyanist eşi Magdalena Rüffer ile yaşadığı, İstanbul Maçka'daki mütevazı evindeki meşhur pazartesi toplantılarıyla kökleşti. Bu toplantıların özelliği, konukların yiyeceklerini, şarap ve rakılarını yanlarında getirmeleriydi.

Döneme tanıklık eden Bedri Rahmi'nin gelini Hughette, onu şöyle anlatır: "Çok az konuşurdu ama bir konuştu mu, pir konuşurdu. Onu dinlemeye doyum olmazdı. Onda herkesin en güzel yönlerini ortaya çıkarabilme yeteneği vardı." Dostluğun bir kültür işi olduğuna inanan Eyuboğlu'nun çevirmenlik serüveninin kilometre taşlarından biri **Ömer Hayyam**'ın rubaileridir. Hayyam'ın şu dörtlüğü onun hayat felsefesini de özetler gibidir:

sarhoş oldum mu aklım azalır

ayıldım mı sevincim dağılır

ne sarhoş, ne ayık bir hal var ya

en güzeli öyle yaşamaktır. FUNDA ŞENOL CANTEK

Hughette Eyuboğlu Kanadalı Bir Gelinin Türkiye Anıları

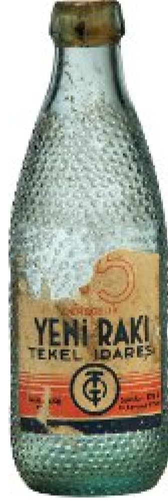


Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Aşık Veysel, Sabahattin Eyuboğlu'nun evinde, dost meclisinde

F

fağfuri kâse Osmanlı döneminde kullanılan, yayvan olduğu için *kâse* sınıfına giren porselen (*fağfur*) **kadeh**.



Mey İçki Koleksiyonu

Fahrettin Kerim 1950'li yıllarda, Fahrettin Kerim Gökay'ın valiliği sırasında piyasaya çıkan **Yeni Rakı**'nın 25 cl.'liğine rakıcılar tarafından verilen kinayeli ad.

Vali ve belediye başkanı sıfatlarını bir arada taşıyan Gökay, aynı zamanda ünlü bir ruh ve sinir hastalıkları uzmanı ve içkiye karşı amansız mücadelesiyle tanınmış bir Yeşilaycıydı. Çok kısa boylu ve tıknaz olduğu için, rakıcılar 25'lik Yeni Rakı'nın tombul şişesini ona benzetti; *Fahrettin Kerim* adını taktı. Zaman içinde bu ad iki şişe arasındaki benzerlikten dolayı 35'lik için de kullanılmaya başlandı. Gökay'a halk arasında ayrıca "mini mini valimiz" lakabı da takılmıştı.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

fasıl Aynı makamda bestelenmiş sözlü eserler ile saz eserlerinin birbirlerine bağlı olarak seslendirildiği konser düzeni. Kantemiroğlu'nun (Prens Dimitri Cantemir) 18. yüzyılda yazdığı *Edvar* kitabında *hanende faslı*, *sazende faslı*, *hanendelerle sazendelerin faslı* olmak üzere üç çeşit fasıl olduğu belirtilir. **Hanende** faslı sözlü eserleri, **sazende** faslı enstrümantal eserleri içerir. Geleneksel fasıl *peşrev, kâr, murabba, ağır semai, yürük semai* ve *saz semaisi*nden oluşurdu. 19. yüzyılın sonlarında *şarkı* formunun popülerlik kazanmasıyla, fasıla *şarkı, longa, sirto, oyun havası* ve *türkü* gibi formlar da eklendi.



18. yüzyıl sazendeleri fasılda

Klasik Türk müziği çevreleri fasıl olgusunu meyhaneden ayrı tutmaya çalışsa da, eski meyhanelerde, özellikle 19. yüzyılın **selatin meyhaneleri**nde özel davetli **incesaz** takımlarının fasıl yaptığı bilinir. Alafranga eğlencenin fasıl ile buluştuğu mekânlar olan **sazlar** gene bu dönemde ortaya çıkmıştır. Ayrıca Osmanlı elitinin konaklarda, yalılarda düzenlediği fasıl gecelerinde içki içildiği sır değildir. Bu tartışma Cumhuriyet döneminde **gazino** furyası sırasında da devam etmiş, muhafazakâr kesimler gazinolarda sahne alan **Türk sanat müziği** sanatçılarını "musikiyi rakıya meze yapmak"la suçlamıştır.



Cumhuriyet'in ilk yıllarında bir çalgılı meyhanede sazende ve hanendeler



fasulye piyazı Haşlanmış fasulye, piyaz doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, vs. katkılarla hazırlanmış tuzu, yağı, ekşisi gezdirilmiş bakliyat **salata**sı. Katkı olarak ayrıca haşlanmış yumurta, domates, taze soğan, özel soslar, kırmızı pul biber de kullanılır. Piyazda ekşi olarak sirke tercih edilir, ama isteyen **limon** da ekleyebilir. Ünlü Antalya piyazının özelliği, *çandır* adı verilen fasulye çeşidinden ve sosundan kaynaklanır. Aynı fasulye Kütahya Simav'da da yetiştiriliyor ve adına *Simav* deniyor. Gerçekten de Çandır veya Simav fasulyesi ile yapılan piyaz bir başka olur. Antalya piyazındaki özel sosta, haşlanmış yumurta sarısı ezilir, bir miktar haşlanmış fasulyeyle karıştırıldıktan sonra sarımsak, tuz, ekşi, yağ, su ile sulandırılıp dökülür. Eski meyhane mönülerinden fasulye piyazı ile börülce piyazı eksik olmazdı. Tabii diğer cins fasulyeden de piyaz yapılıyor, ama hiçbiri Simav veya Çandır fasulyesinin yerini tutmuyor. GÖKÇEN ADAR

Fatih Sultan Mehmet (1430-1481) 7. Osmanlı padişahı. Osmanlı Devleti'nin bir imparatorluğa dönüşümüne liderlik eden Fatih Sultan Mehmet çağının en kültürlü hükümdarlarının başında gelir. Kültüre değer veren babası **II. Murat**'ın özenli gözetimi altında, Molla Gürani gibi dönemin en iyi hocalarından eğitim almıştır. Doğuştan gelen liderlik vasfı, hırsı ve kültürel altyapısı çağdaşı hükümdarlar karşısında kesin bir üstünlük sağlamasına yetmiştir.

Venedik ile yaptığı barış antlaşmasında kendisine bir ressam gönderilmesi koşulunu koyması ve gönderilen ünlü ressam Bellini'ye resim ve madalyonlarını yaptırması, sarayda zengin bir kütüphaneye malik olması, her dilden kitapları çevirtmesi, saray nakışhanesini kurdurtması, başka ülkelerden Ali Kuşcu, Sabuncuzade Şerafettin, Kutbettin-i Acemî, Molla

Lütfi, Bizanslı tarihçi Kritovulos gibi bilim adamlarını çevresine toplaması, bu eğilimlerini açığa koyan davranışlardır.



KAPUDAĞLI KONSTANTİN

Fatih Sultan Mehmet'in, babası II. Murat gibi *bezm-i rindâne* veya *meclis-i ârifâne* denilen içki meclislerini düzenlediğine ait açık kayıtlara rastlanmıyor; hatta kanunnamesinde padişahların tek başına yemek yemesi ilkesini getirmesi bu ihtimali azaltıyor. Ancak pek çok kaynakta bilim adamlarını davet edip onlarla sohbet ettiği de belirtilir. Ayrıca iyi bir şair olan Fatih'in bir şiirinde *Sâkiya mey ver ki bir gün lalezâr elden gider* demesi, bir başka şiirinde şu dizeleri yazması ilginçtir:

Kevseri anmaz o mey-i nâbı içen

Mescide varmaz o vardığı kilisâyı gören. EROL ÜYEPAZARCI



fava Kuru baklanın ezilmesiyle yapılan **meze**. Halk arasında *fava* dendiğinde her zaman kuru bakla anlaşılır. Kelime Latince kökenli olup, bize Rumcadan mirastır. İstanbul Rumları kuru bakliyattan yapılan bütün ezmelere *fava* derlerdi. Bugün komşumuz Yunanistan'da sarı mercimekle patates evliliğinden olan fava, rengiyle bizim favaya benzese de, hacim olarak tabakta yayılmakta veya akmakta, lezzet olarak da haliyle kuru bakla favasının yerini tutmamaktadır.

Kuru bakla favası eski İstanbul rakı sofralarının gedikli mezelerinden biridir. Rumların İstanbul'u terk edişinden sonra lokantalardaki versiyonunda tadı bozulan bu mezeyi, eski usulle, aşağıda yazdığımız gibi yaparsanız tadına doyamazsınız.

Kuru iç bakla akşamdan ıslatılır. Tencereye sudan geçirilerek konur. Bütün soğan, tuz, toz şeker, bir sıkım limon suyu, sızma yağ ilave edilir. Dikkat edilecek önemli husus, bu karışımın üzerine dökeceğiniz içme suyunun,

malzemeleri taşmayacak şekilde, sadece örtecek kadar konmasıdır. Su fazla konursa istenen kıvam değil, gevşek bir kıvam elde edilir. Amaç, favayı masif ve sert yapmaktır. Bulamaç haline gelen karışımdan soğan çıkarılır, ince kıyım dereotu katılır. Mikserden geçirilir veya çırpma teliyle karıştırılarak fazla derin olmayan geniş bir kaba dökülür. Soğuyana kadar dışarıda bekletilen meze, daha sonra buzdolabına alınarak sertliği sağlanır. Kabında soğuyan fava, spatulayla keyfe göre şekillerde kesilerek servis tabaklarına alınır. Üzerine dereotu, piyaz kesilmiş kırmızı veya kuru soğan konur, biraz sızma **zeytinyağı** dökülerek afiyetle yenir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

felekten gece çalmak (felekten gün çalmak) Güzel bir gün veya gece geçirmek; doyasıya eğlenmek. Meyhanede felekten bir gece çalmak için kadeh kaldırılır. Çoğunlukla çalınır da...



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

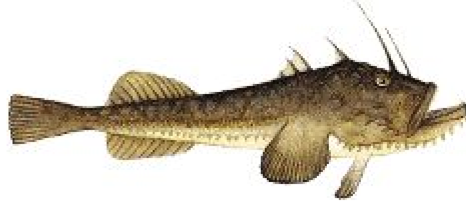
20. yüzyılınbaşında Fener'de bir sokak

Fener Adını Bizans döneminde burada bulunduğu söylenen **Haliç**'in tek deniz fenerinden alan ve Ortodoks Hıristiyan âleminin ruhani merkezi Konstantinopolis Ekümenik Patrikhanesi'ne [Fener Rum Patrikhanesi] asırlardır ev sahipliği yapan tarihi İstanbul semti. Eskiden beri Rumlarının yoğun olarak oturduğu Fener, gene çok eski tarihlerden beri **gedikli meyhaneler**iyle meşhurdur. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde İstanbul'da meyhanesi bol semtler sayılırken Fener de söz konusu edilir. **Mehmet Tevfik** semtte altı büyük gedikli meyhane bulunduğunu, bunlardan Sukiyas, Gümüş Halkalı, Kanburoğlu ve Tanaşaki meyhanelerinin merkezde, Sakızlı ve Kafesli'nin ise Kiremit Mahallesi'nde bulunduğunu yazar. Fener'de bugün hiçbir iz kalmayan bu gedikli meyhanelerin dışında, vapur iskelesinin hemen yanında Kılburnu adında ünlü bir **gazino** vardı. Haliç'in en büyük gazinosu olarak şöhreti bütün İstanbul'a yayılmıştı. Özellikle Kâğıthane âlemlerine gidenlerin, gidişte veya dönüşte muhakkak uğradığı bir mekândı. Büyük şehrin en tanınmış **sazende** ve **hanende**leri burada çalışırdı. **Ahmet Rasim**, gençliğinde bu gazinoda dönemin en bilinen kemanileri Kör Sabuh ve Serçe Tevfik'in çaldığını söyler. **Osman Cemal Kaygılı** ise bu gazinoda çalan kemençeci Anastas'ı özellikle anar. Türkler kadar Rum ve Ermenilerin de tercih ettiği gazinonun mezeleri mükemmeldi. 1943'ten sonra sıradan bir kahvehaneye dönmüştür. Ahmet Rasim ayrıca edebiyat ve musiki sohbetleriyle maruf İç Fener Gazinosu adında bir başka mekândan da söz eder. Fener sahili günümüzde **Cibali** ile **Balat** arasında açılan yeni **içkili lokantalar** sayesinde yeniden canlanma sürecine girmiştir.

"Fener Meyhâneleri", İstanbul Ansiklopedisi / Ahmet Rasim Fuhş-i Atik



Fenerbahçe Rakısı 1930'larda piyasada bulunan rakı markası. Hakkında bildiklerimiz küçük bir ilandan ibarettir: "Fevkalâde Fenerbahçe Rakısı şimdilik yalnız **Kadıköy**'ünde bulunur."



fenerbalığı Önceleri rağbet edilmeyen, armut şeklindeki vücudunun yarısı büyüklüğünde kafası olan, ağzı geniş, görünümü korkutucu bir **balık**. Eti beyaz ve lezzetlidir. Derisi soyulduktan, vücudunun ortasındaki kemik çıkartıldıktan sonra kuyruğa yakın kısmından kılçıksız filetolar elde edilir. Doğranan bu filetolar şişe dizilerek ızgara olarak, soğan, domates ve yeşil biberle kavurma yapılarak ya da çorbası pişirilerek yenebilir. İLHAN EKSEN

feneri söndürmek Âlem gecesini sona erdirmek.

Ferah Rakısı Tekel öncesi dönemde üretilen Aydın rakısı.



fermantasyon (Mayalanma) **Alkollü içki** üretiminde, tarımsal hammaddelerin bünyesindeki şekerlerin, **maya** faaliyeti ve enzimlerinin yardımıyla **etil alkol** ve karbondioksite dönüşmesi sonucunu veren biyokimyasal reaksiyonlar dizisi. Bu karmaşık dönüşüm sürecinde, pek çok ara reaksiyon meydana gelir ve son ürün olarak etil alkol, karbondioksit gazı ve eser miktarda yan ürünler oluşur. Kullanılan tarımsal girdiye ve fermantasyon şartlarına göre değişen bu yan ürünler; aldehitler, esterler, metil alkol, yüksek alkoller ve asitler gibi organik bileşiklerdir. Eser miktardaki bu bileşikler, sonuçta elde edilecek alkollü içkinin **duyusal özellik**lerinin belirlenmesinde önemli rol oynar.

Alkollü içki üretiminde kullanılan tarımsal hammaddeler iki tiptir: İlk grup; üzüm, diğer meyveler, şeker pancarı ve şeker kamışı gibi doğrudan

fermente olabilen basit şeker içerenlerdir. İkinci grup ise; arpa, mısır, diğer tahıllar ve patates gibi fermente olan şekerlere dönüştürülebilen karbonhidratları içerenlerdir. İlk grup sıkma, ezme gibi işlemlerden geçirilerek direkt fermantasyona alınabilir. Ancak, ikinci grubun öğütüldükten sonra suyla karıştırılarak bünyesindeki karbonhidratları parçalayacak enzimleri faaliyete geçirecek bir dizi işlemden geçmesi ve sonunda basit şekerlere dönüştürüldükten sonra fermantasyona verilmesi gerekir.

Bira, **şarap**, **distile alkollü içkiler** ve etil alkol üretiminde uygulanan fermantasyonun prensibi aynı; ancak, fermantasyona verilecek **şıra**nın hazırlanmasından, kullanılan mayanın türüne ve fermantasyon şartlarına kadar pek çok özelliği farklıdır. Kontrollü bir fermantasyonun sağlanabilmesi için; şıranın şeker konsantrasyonu, uygun maya türünün seçilmesi, fermantasyon tankına eklenen maya miktarının yeterli olması, ortam asitliğinin uygun olması ve fermantasyon sırasında açığa çıkan ısının iyi kontrol edilmesi önemlidir. Fermantasyonda maya faaliyeti ile başlayan ısı çıkışı, belli bir dereceye kadar fermantasyonu hızlandırır; sonra kontrol edilemezse maya faaliyetlerini durdurabilir. Ayrıca, sıcaklığın fazla yükselmesi aromatik özellik taşıyan yan ürünlerin buharlaşarak kaybolmasına neden olacağı için de tehlikelidir. Bu nedenle fermantasyon sırasında en önemli konu ısı kontrolüdür.



ABD'nin Kaliforniya eyaletinde çağdaş bir şarap mahzeni

Geleneksel biracılıkta fermantasyon süresi bir haftadan üç haftaya kadar değişirken, modern teknolojinin getirdiği imkânlar ile bu süreler 3-10 güne kadar kısalmıştır. Şarap üretiminde fermantasyon haftalarca sürer. Ardından tortularından ayrılarak dinlendirme tankına aktarılan şarapta, çok yavaş olarak ikincil fermantasyon devam eder. Distile alkollü içkiler ve etil alkol üretiminde ise fermantasyon 2-4 gün içinde tamamlanır. **Viski**, **kanyak**, **rakı**, **rom** gibi nihai üründe elde edildiği hammaddeden gelen duyusal özelliklerin korunması istenen ürünlerde, fermantasyon yan ürünlerinin niteliği çok önemlidir. O nedenle nispeten daha yavaş ve kontrollü bir fermantasyon istenir. Oysa etil alkol eldesi amacıyla yapılan fermantasyonda amaç, şekerin mümkün olan en yüksek oranda ve en hızlı şekilde alkole dönüştürülmesidir. Burada yan ürünlerden kurtulmak amacıyla distilasyon yapılacağından yan ürünlerin kompozisyonuna önem verilmez.

Alkollü içki tarihinde fermantasyon kabı olarak uzun yıllar genellikle servi ağacından yapılmış ahşap tanklar kullanılmıştır. Teknolojik gelişmeye paralel olarak zamanla, temizliği çok kolay olan ve çift cidarlı yapılabildiğinden ısı kontrolüne imkân veren paslanmaz çelik tankların kullanımına geçilmiştir. Ancak, **kirsh**, tekila ve bazı özel şaraplar gibi içkilerin üretim prosesinde, geleneksel tadı korumak amacıyla ahşap tankta fermantasyon tekniği korunmaktadır. Ayrıca, büyük çaplı fermantasyon işlemlerinde elde edilen karbondioksit, gıda sanayiinden elde edilen bir ürün olarak yine gıda sanayiinde kullanılmak amacıyla, toplanmakta ve değerlendirilmektedir. FÜGEN BASMACI

fermente alkollü içkiler Şeker içeren tarımsal ürünlerin **maya** eşliğinde kontrollü **fermantasyon**u ile elde edilen **alkollü içkiler**.

Günlük dilde hatalı şekilde *düşük alkollü içkiler* olarak da anılan bu grup, iki ana başlık altında toplanır: **Bira** ve **şarap**.

Bira, temel olarak malt ve şerbetçi otundan yapılır ve hacmen %2 ile %8 arasında alkol içerir.

Şarap, yaş üzüm şırasının fermantasyonu ile elde edilir ve hacmen %8 ile %14 arasında alkol içerir. Bu alkol derecelerine, yalnızca başlangıç hammaddesinin fermantasyonu yöntemi ile ulaşılmaktadır. Ancak, bazı şarap çeşitlerinde, yasaların tanıdığı haklar çerçevesinde dışarıdan tarımsal kökenli **etil alkol** veya **brendi** ilave edilerek, alkol içeriğinin hacmen %18-%22 dereceye kadar yükseltilmesi mümkündür.

Fermente alkollü içkiler grubunda, elma, armut, vişne, kiraz, erik gibi meyvelerden elde edilmiş meyve şaraplarının da ayrı bir yeri vardır ve meyvelerin kendine özgü **duyusal özellik**leri ile bu grup, zengin bir çeşitlilik sunmaktadır.

Alkollü içkiler konusunda yürütülen kamusal düzenlemelerde fermente alkollü içkiler, genellikle distile alkollü içkilerden farklı bir anlayışla değerlendirilir ve biraz daha toleranslı kurallara tabi tutulur. Bu yaklaşımın bir nedeni, bu ürünlerin birim hacminde daha az alkol bulunması, diğer bir nedeni de meyve ve tahılların fermantasyonunda etil alkolün yanında doğal olarak oluşan bazı fermantasyon yan ürünlerinin ve şıranın bünyesinde bulunan bazı maddelerin insan sağlığına olumlu etkilerinin bilimsel olarak kabul edilmesidir.

Alkollü içki dünyasının ilginç tartışmalarından birisi, gençlerin alkole başlamasında fermente alkollü içkilerin payının büyük olduğu; diğeri ise, fermente alkollü içkilerin distile alkollü içkilere oranla genellikle daha yüksek miktarda tüketildiği konusudur. FÜGEN BASMACI

Fertek Meyhanesi 19. yüzyıl sonu - 20. yüzyıl başlarında **Eminönü** Balıkpazarı'nda bulunan, kendine özgü tarzıyla ün kazanmış **meyhane**. En parlak dönemi 1890-1908 yılları arasındadır. Meyhane, aslında bir içki dağıtım deposu olup, dönemin en makbul rakıları olan Niğde'nin **Fertek Rakısı** ile Tekirdağ'ın bağcılıkla ünlü beldesinden gelen **Mürefte Rakısı**'nın (Rum ağzıyla *Miryofte*) toptan satıldığı bir depoydu. Bu depoda bir tezgâh başında kadeh hesabı perakende rakı da satılırdı. Ayakta içki içilirdi. Oturacak masa ve sandalyeleri yoktu. Müşteriler mezelerini kendileri getirirdi. İki Sakızlı yakışıklı garsondan biri tezgâhta çalışır, diğeri de müşterilerin ayak işlerini görürdü. Müşterilerinin çoğu Babıâli'de çalışan gazeteciler, şairler, musikişinas kişilerdi. Tezgâhın başında renkli sohbetler

olurdu. Ayakta içilen bu meyhanede şarap da satılırdı, ama asıl tercih edilen dönemin en âlâ rakısı Fertek Rakısı'ydı.

Reşat Mimaroğlu "Fertek Meyhanesi", İstanbul Ansiklopedisi

Fertek Rakısı Osmanlı döneminde rakı üretimine izin verildiği 1880'den itibaren piyasada bulunan **düz rakı**. O zamanlar Konya'ya bağlı olan Niğde'nin Fertek kasabasında yapılırdı. Kapadokya coğrafyasının bu önemli şehri, şarapçılığın yanı sıra yüzyıllar öncesine dayanan zengin bir damıtma ve rakı yapım tecrübesine sahipti.

Cumhuriyet döneminde Fertek Rakısı'nı bir *âlâ rakı* markası haline getiren özel girişimciler Numan Balkan ve Cemal Okan, ürünü doğrudan İstanbullu tüccarlara satardı. Toptancı tarafından İstanbul'a getirildiğinde gazetelere ilân verilir, satış yerleri bildirilirdi. Rum komisyoncuların yazıhanelerinde, **binlik** ve **damacana** olmak üzere iki boyda ve kapağı mühürlü satılırdı. Konaklarda, yalılarda demlenen kibar akşamcıların vazgeçilmez tercihiydi. İlk sinema reklamı veren rakı markası da Fertek oldu. Hatta reklam için "Fertek, Fertek, İçelim tek tek!" diye bir şarkı da hazırlamışlardı. Fertek imalathanesi rakı üretiminde **Tekel** döneminin başlamasıyla kapandı.



Feza Kürkçüoğlu Koleksiyonu

Fertek Rakısı kamyonetiyle kırlarda piknik

Sait Faik ve **Salâh Birsel**'in cüzdanları müsait olduğunda Fertek içmeyi yeğlerdi. **Ahmet Rasim** kendi favorilerinden biri olan bu rakı hakkında şunları yazmıştı: "Fertek rakısını sürekli içenlerden gelen bir yazıdaki bilgilere göre söz konusu düz rakı kışın hararet yazın serinletmek gibi bir özelliğe sahip olduğu gibi isminin Almanca *hazır* ve *emre amade* anlamına gelmesi itibariyle insanı Rumeli trenleri hızıyla amaçladığı hususa sevketmektedir." Bu arada Rumeli trenlerinin çok yavaş gitmeleriyle ünlü olduklarını hatırlatalım.

"Fertek Rakısı", İstanbul Ansiklopedisi / Ahmet Rasim Şehir Mektupları

Fethi Naci (1927-2008) Asıl adı İsmail Naci Kalpakçıoğlu; deneme yazarı, eleştirmen ve yayımcı. Gerçek Yayınevi'ni kurduktan bir süre sonra Rauf Mutluay, **Selahattin Hilav** ve **Attila Tokatlı** ile öğle rakılarına başladı. Anılarında ilk içkiyi lise son sınıfta yakın arkadaşlarından biriyle "Erzincan kapı denilen yerde tamamlanmamış bir yapının üst katındaki lokantada" içtiğini yazar. Bu içki şaraptır. "1945 yılında yüksek öğrenim için geldiğim İstanbul'da da parasızlıktan ancak bira ve şarap içebiliyordum. En büyük keyfim, Sümerbank'tan bursu alır almaz **Çiçek Pasajı**'na gitmek, sosis ve Rus salatasıyla bira içmekti. Ama o kadar ucuz (ve kötü) şaraplar içtim ki fakülteyi bitirir bitirmez ilk işim rakıya başlamak oldu." Hızlı içtiğinin farkındadır: "Benim üçüncü kadeh bittiği halde **İlhan Berk**'in ilk kadehinin hâlâ tükenmemiş oluşu hep şaşırtmıştır beni." SENNUR SEZER

Fethi Naci Dönüp Baktığımda



Milliyet Gazetesi Arşivi

fevkalade Olağanüstü, çok iyi, çok üstün. Osmanlı döneminde ve cumhuriyetin ilk yıllarında alkol derecesi %47-50 olan ve çoğunlukla iki kez damıtılan lüks rakıların bir kısmı için kullanılan sıfat. Örneğin **Hususi Fevkalade Rakı**. Ancak bu tür rakıları **aliyül âlâ** sıfatıyla anmak daha yaygındır.



fıçı Başta şarap ve bira olmak üzere alkollü içkileri saklamak veya dinlendirmek amacıyla çemberlerle tutturulmuş ensiz tahtalardan yapılan, yuvarlak, karnı şişkin ve altı üstü düz kap. Özellikle dinlendirme işleminde meşe ağacından yapılan fıçılar tercih edilirdi.

Gedikli meyhanelerde bir duvar boyunca içinde cins cins şarap bulunan devasa boyutlu fıçılar dizilirdi. Baş tarafı bir buçuk metre çapında olan bu fıçıların tahtadan yapılmış iri lülelerine bir el merdiveni yardımıyla çıkılır ve lüle açıldığı zaman bilek kalınlığında akan şarabın altına kocaman tahta **kova**lar, **çamçak**lar tutulurdu.

fıçı dibinden ayrılmamak Çok içmek.

fıçı gibi olmak Çok sarhoş olmak.

Fıçı Lokantası **Kadıköy** İskelesi civarında, çarşı içine yakın, önce 1950'lerde, sonra 1970'li yıllarda ünlenmiş meyhane. **İçkili lokanta** olarak ilk açılışı 1950'lerdedir, epeyi rağbet görmüşse de sonra içkisiz lokantaya dönüşülmüştür. 1968'de **Ankara**'nın ünlü lokantası **Karpiç**'de ve İstanbul **Hilton** Oteli'nde çalışmış, Celal Bayar ve Adnan Menderes'e yurtdışı

gezilerinde sofracıbaşılık görevini üstlenmiş Hemşinli Katip Atacan tarafından yeniden içkili lokantaya dönüştürülmüş ve büyük ilgi görmüştür. Kadıköy çevresinde oturan yazar, şair takımının tercih ettiği bir lokantaydı. Özellikle müşterilerin hal ve hatırını bilen Oğuz adındaki barmeniyle tanınmıştı.

İstanbul Ansiklopedisi



Fıdda Nine (1900-2010) Asıl adı Fıdda Burgaç; uzun yaşamanın sırrını rakıda ve doğal beslenmede bulan rençper. Hayatını **Antakya**'nın Yukarıdöver köyünde geçiren Fıdda Nine, tam 90 yıl boyunca her gün **boğma rakı** içti. Bu yönüyle basında *sağlık mucizesi* olarak tanıtıldı. Fıdda Nine boğma rakı içmeye kendisiyle yaşıt olan ve 1995'te vefat eden eşiyle birlikte başladı. Rençper karı-koca tarlada geçirdikleri yoğun günün ardından akşam eve döndüklerinde birlikte rakı içmeyi adet edinmişti. Yörenin eski geleneği olan boğma rakıyı herkes gibi evde kendileri çekiyorlardı. Rakı çekme işini yıllarca eşi üstlendiği için, sadece içici olan Fıdda Nine dulluk döneminde rakıyı yumurta ile takas ederek edinmeye başlamıştı. Eşinin ölümünden sonra dozu da arttırdı. Eskiden günde bir çay bardağı kadar boğma rakı içerken yaşamının son 15 yılını 100 cl.'lik bir boğma rakı şişesini yanında taşıyarak geçirdi. Tatlıyı çok seviyor, şekerleme, çikolata gibi yiyecekleri rakıya meze yapıyordu. Köy ahalisi Fıdda Nine'yi keskin hafızasıyla hatırlıyor. Çocukluğunda gerçekleşmiş olayları daha dün yaşanmış gibi anlatıyordu. Her gün çıktığı köy meydanında hikâyeler anlatırken arada durup şişesinden yudum alıyordu. Asla sarhoş olduğu ya da taşkın hareketlerde bulunduğu görülmemişti. 109 yaşında sağ gözünde katarakt çıktığı için doktor tavsiyesiyle rakıyı bıraktı. Bir yıl sonra hayata gözlerini yumdu. EMİNE ÖZCAN

Kaynak kişiler: Yusuf Burgaç, Ali Kızılkan; Antakya, Yukarıdöver köyü

Fırıldak Bahçesi **Sarıyer**'de uzun yıllar rakı âlemleriyle nam salmış bahçe. **Salâh Birsel**'de şöyle geçer: "Burası aynı adı taşıyan bir burnun arkasındaki tepecikte bir kır gazinosudur. Yakın zamana değin varlığını sürdüren Bahçeden, Yukarı Boğaz ayna gibi görünür."

Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi

fırt Argoda yudum.



Fikret Mualla (1903-1967) Tam adı Fikret Mualla Saygı; dünya çapında ün kazanan büyük ressam. Her şeyi unutmak ve mutlu olmak için resim yaptı, hiçbir akımdan etkilenmeden, sezgilerini özgürce kullanarak taklit edilmesi güç, coşku dolu tarzını yarattı. Mualla, sadece resmiyle değil çalkantılı **bohem** yaşamıyla da mitolojik bir kahramandı. Hayatının çeşitli dönemlerinde alkol tedavisi gördü. 1936'da Mazhar Osman'ın kontrolünde tedavi olmak için Bakırköy'e yattığında **Neyzen Tevfik** ile aynı odayı paylaştı. 1938'de kaybettiği babasından kalan mirasla Paris'e yerleşti. Nazi işgali altındaki 2. Dünya Savaşı yıllarında ekonomik zorlukları tablolarını yok pahasına satarak, ruhsal sıkıntılarını ise resim yapıp içki içerek aşmaya çalıştı.

İçki her zaman ona yakın oldu: "Resim yaparken, ibadet eder gibi sükûneti beynimin tepesinde, saçlarımın dibinde hissedemezsem, o zaman bilirim ki bir yanlış işle meşgulüm veya işgal edilmişimdir. Bu yanlış meşguliyetten kurtulmak için gider, evvela üç beş kadeh rakı içerim. Eğer bu yanlış meşguliyet daha sürerse, fitil gibi olur, çatacak, kavga edecek adam ararım."



"Barda", özel koleksiyon

Fikret Mualla'nın sarhoşluğu, bohemliği üzerine pek çok hikâye anlatılır. Beyoğlu'nda yaşarken sürekli gittiği Petrograd pastanesine olan borcunu sonradan sokak kapısına asılan *Şişeden Rakı İçen Adam* tablosuyla ödemişti. Tablolarını bir şişe içki karşılığında satıyordu. Hatta Picasso'nun ona hediye ettiği tabloyu bile rakı parasına sattığı dillerde dolanır.

Başından geçen hikâyelerden biri farklı versiyonlarla efsaneleşmiştir. Hıfzı Topuz, **Bedri Rahmi Eyuboğlu**'ndan dinlediği versiyonu nakleder: Fikret Mualla, bir gece Suadiye Plajı'nın restoranına gider. Üstünde çok şık, maksi bir palto vardır; İngiliz kumaşından, deniz laciverdi, en iyi terzinin elinden çıkmış, törensel görünümlü bir palto... Yakasız paltonun düğmeleri boynundan yere kadar uzanır, cepleri fırçalar ve boyalarla doludur. Bu haşmetli paltoyla restorana giren Fikret Mualla, en pahalı içkileri, yemekleri ısmarlar. Ancak hesap geldiğinde, "Hiç param yok" der. Neden o yemekleri yediğini soran garsona da "Siz ona karışmayın, ben ne yiyeceğimi bilirim!" diye çıkışır. Bunun üzerine paltosunu almak için tartaklamaya başlarlar. Tam o sırada patronun oğlu araya girer, ressamın Galatasaray Lisesi'nde öğrencisidir. Böylece olay tatlıya bağlanır, patron hesaptan vazgeçer. PELİN ÖZER

Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Karaköy Meydanı, Filip'in Gazinosu sol tarafta bulunuyordu

Filip'in Gazinosu 19. yüzyılın sonlarında **Karaköy**'de, ana cadde üzerinde, köprüye yakın bir noktada bulunan tanınmış meyhane. Filip'in Gazinosu, ayak takımının gittiği bir yer değil, o dönemin deyişiyle *kibar uğrağı bir yer* olarak tanımlanmaktadır. Garsonlarının ayaklarının çabukluğu ve müşteriyi memnun etme çabaları takdir edilmiştir. Gazetecilerin de uğrak yeridir. **Ahmet Rasim**'in yazılarında sıkça adı geçer. İstanbul'da çalışıp da akşamları vapurla **Kadıköy**'e geçenlerin de uğramadan edemediği bir mekândır. Daha sonra yerinde gene eski İstanbul ile ilgili yazılarda ismi sık geçen maruf Cenyo Birahanesi açılmıştır.

İstanbul Ansiklopedisi

filispit Veya vilispit. Argoda aşırı sarhoş kimse. İngilizcede *tam hız* veya *tam gaz* anlamına gelen *full speed* deyişinden gelir.

film kopması (filmi koparmak) Aşırı içki nedeniyle gecenin bir bölümünü hatırlayamamak şeklinde tezahür eden geçici hafıza kaybı.



Vefa Zat Koleksiyonu

Filurya Rakısı Cumhuriyet'in ilk yıllarında halis üzüm ve anasondan üretilen *âlâ* klasında rakı. Alkol derecesi %45'ti. Filurya Rakısı'nın sahibi Çelebi Behar Salamon'du. **Galata**'da Fermeneciler Caddesi'ndeki imalathanede üretiliyordu. Rakının adının kökenine ilişkin çeşitli görüşler vardır. Etikette yer alan kuşların Florya kuşuna benzerliği, bu adın Latin alfabesine geçiş sırasında ortaya çıkan imla kargaşasından dolayı "Filurya" olarak yazılmış olabileceğini düşündürür. Ayrıca, **Evliya Çelebi**'nin seyahatnamesinde andığı anasonlu içki **Flonya** ile benzerliği dikkat çekicidir.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası

fincan Osmanlı döneminde kullanılan yudum ölçüsünde küçük seramik veya porselen kadeh. *Fincanı taştan oyarlar / İçine bâde koyarlar* türküsü buradan gelir.

fiske şamdanı **Gedikli meyhaneler**de her sofraya konup içine mum dikilen, altı geniş olduğu için kolay devrilmeyen, tablalı el şamdanı.

fitil Argoda çok sarhoş.

fitil gibi olmak Argoda aşırı sarhoş olmak.

Flonya **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde geçen **absent** benzeri bir içki. Gelibolulu Mustafa Âli'nin *Ziyafet Sofraları* eserinin açıklamalar bölümünde Orhan Şaik Gökyay şu notları aktarıyor: "Evliya Çelebi, türlü şarap ve şerbetleri saydığı sırada bir de *Plonya* adını veriyor, bu herhalde *Flonya* olacaktır; pelin otundan yapılan bir içkidir. Frenkçe adı **absent**tir, aynı zamanda acı bir içkidir. Evliya Çelebi'den, İstanbul'da ayrıca *Eğlence-hane-i Plonya Rakı* diye [geçen] üç Flonya meyhanesi olduğunu, buralarda 13 kişinin çalıştığını öğreniyoruz."

Gelibolulu Mustafa Âli Ziyafet Sofraları, Cilt 2

folklor Halk geleneklerini, âdetlerini, inançlarını, efsanelerini, törenlerini ve edebiyatlarını inceleyen bilim; halkbilim. Yiyip içme alışkanlıklarından giyim kuşama kadar yaşamın her alanını kapsayan folklor, Türkiye'de dünyaya oranla daha geç bir tarihte, 1890'larda gündeme geldi. Bu gecikme pek çok verinin saptanmasını engelledi. Ülkemizde halk geleneklerinin karmaşık olduğu söylenebilir. Karmaşıklığın bir nedeni coğrafi çeşitliliktir. Öteki nedenler, Anadolu halklarının toplumsal alışverişinden kaynaklanmıştır.



“Oryantal Göbek Dansı”, Kemal Özdemir, 2000

19. yüzyılın sonunda çengi kolu

İçki içme gelenekleri, onunla ilgili deyim ve atasözleri, masal ve halk hikâyelerindeki rolü, şiir ve türkülerdeki yeri ve benzetme öğesi olarak kullanılışı, folklorun bir parçasıdır. Destanlarda yer alış biçimi de Türk toplumunda üst düzeyden kişilerin verdikleri ziyafetlerde bir kutlama öğesi olarak yerinin önemli olduğunu kanıtlar. Dede Korkut'ta belli bir dilek için verilen ziyafetlerde bile "koyundan koç, deveden buğra kesilip tepe gibi et" yığılırken "göl gibi kımız sağılması" da ihmal edilmez. İçkinin kötü kişilerce ayartma için kullanılışı, aile düzeninde ve kişilikteki yıkıcı etkileri pek çok masal ve Âşık Garip benzeri halk hikâyesinde örnek olması için anlatılır. Ancak tekke şiirinde, Divan edebiyatında olduğu gibi içki simgesel olarak Tanrı'ya erme, ona ulaşma simgesi olarak kullanılır. Kimi anlatılarda olağanüstü durumların ya da kutsal oluşumların bir parçası olarak yer alır. "Sarhoşun mektubu okunmaz" benzeri deyimlere karşın, özellikle düşlerde içki içmek ya da sarhoşluk, belirli bir aşamaya ermeyi gösterir. *Âşık* denilen halk şairleri düşlerinde **dolu** diye anılan kutsal içki kadehini belirli sayıda içtikten sonra şairliğin gizine ulaşır. Doluyu onlara *pir* yani kutsal kişi sunar. Çoğunlukla bu sunuştan önce ona sevdalanacağı bir güzel kız da gösterilip adı söylenir ve doluyu onun aşkına içmesi söylenir. Aynı dolu, delikanlı gibi genç kıza da sunulur. Kahramanlık hikâyelerinde ise içki, yiğitlerin normal besini gibi anılır; Köroğlu, beylerini Çamlıbel'de bırakıp Halep'e gitmeye karar verdiğinde beylerinin yedirilip içirilmesini tembih eder. Gerekirse Çamlıbel satılacak ama beylerin hiçbir şeyi eksik olmayacaktır:

Bozdurun altını beyaz akçaya

Sarfedin beylere ha ben gelince

(...) Ayırın sürüden bin erkeğini

Kırdırın kasaba ha ben gelince

Yüz batman pirinci küçük kazana

Yedirin beylere ha ben gelince

(...) Satın Çamlıbel'i verin çakıra

İçirin beylere ha ben gelince.

Bu tembih bu koçaklamanın yoksullara ilişilmemesini öğütlediği varyantında da görülür:

Tokat ellerinden aldım bakırı

İncitmeyin fukarayı fakiri

Boz bulanık seller gibi rakıyı

İçirin beylere ben gelene dek.

İçkinin cemaatin paylaşma simgesi olarak kullanıldığı ve özel ad taşıyıp, belirli bir görevliyle dağıtıldığı **cem** benzeri toplantılarda kutsallık taşıdığı da görülür. Benzer bir kutsallık, Hıristiyan topluluklarında ekmek-şarap dağıtılan bir tür arınma sonrası töreninde de vardır. Pertev Naili Boratav'ın saptadığına göre, **İzmir** yöresindeki Alevi topluluklarının *nevruz*da ölünün ruhuna yemek pişirip mezarlıkta toplu olarak yemek yediği törenlerde rakı içilmesi de töredir.

Türkiye'deki içki geleneği ile ilgili araştırma yapanlar, özellikle erkekler arasındaki **oturak âlemleri**, **çeşme başı içkileri**, **sıra geceleri**, **yaren eğlenceleri** benzeri geleneksel söyleşi toplantılarına içkinin eşlik ettiğini kaydeder. Sıkı kuralları olan bu tür geceler gösteri niteliği kazandıkça özelliklerini yitirmiş ve çoğunun da özellikleri, kuralları tümüyle kaydedilmemiştir. SENNUR SEZER

Pertev Naili Boratav Yüz Soruda Türk Folkloru / Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

fondip yapmak İçkiyi bir dikişte bitirmek.

Frenkvari Osmanlı döneminde, özellikle 19. yüzyılın son çeyreğinde Türkler arasında da yaygınlaşan Fransız kökenli giyim kuşam tarzı. Bazı içkiciler Frenkvari kılıkları kendilerini kamufle etmek için kullanırdı. **II. Abdülhamit**'in padişahlığı döneminde (1876-1909) içki meclisleri kentin

uzağındaki kırlara, Alemdağ, Akbaba, **Sarıyer**, **Büyükdere** gibi yörelere kaymış ve **âb âlemi** eski canlılığını görece yitirmiş bulunuyordu. Bu dönemde hafiyelerin izlemesinden korkanlar, âb âlemlerine *Frenkvari* giyinip başlarına şapka geçirerek katılırlardı.

Necdet Sakaoğlu "Âb Âlemi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Ellerinde likör şişesiyle piknik yapan Frenkler ve onlara uyum sağlamaya çalışan Osmanlı beyleri

Fresko **Ankara**'nın ilk modern **barlar**ından biri. 1925'te Bankalar Caddesi'nde, *Şehir Bahçesi* adıyla açıldı. Ağaçlıklı, havuzlu, çiçeklerle bezeli bu bahçe, *zoraki Ankaralı* İstanbullular için çölde vaha idi. Sahipleri levanten Jül Fresko ve eşiydi. Şehir Bahçesi, içinde **Karpiç Lokantası** ve Akba Kitabevi'nin de yer alacağı Belediye Dükkânlar Sitesi'nin inşası için yıkılınca Fresko Bey barını **Çankırı Caddesi**'ne taşıdı. Adını da *Fresko Bar* olarak değiştirdi. Ahşap ve tek katlı bu bar, hali vakti yerinde müşterileri ile dikkat çekiyordu. Nahid Sırrı Örik'e göre, ününü *Macar katanası kadar iri ve güzel konsomatrislerine* borçluydu. Fresko Bey'in Avrupa'dan getirttiği müzisyenler ve dansçılar da rağbet görüyordu. Öyle ki, komşu barlardan Elhamra da, rekabeti kızıştırmak için Avrupa'dan **konsomatris** getirtmişti. O dönemde Çankaya Özel Kalemi'nde görevli Haldun Derin, köklü bir Ankaralı olan Evrak Birinci Kâtibi Ekrem Uraz'ın, yakışıklı bir Macar delikanlısı olan hocasından öğrendiği fokstrotu, müdavimi olduğu Fresko'da tecrübe ettiğini hatırlar. Uraz, barın orkestrasına Otuzların favori şarkısı *Fleur d'Amour*'u çaldırabilmek için yüklü bahşiş de verir. Söylentiye göre, ilk Cumhuriyet balolarından birinde kadın nüfusunu arttırmak için Fresko'dan çağrılan üç kadın konsomatris infial yaratmıştır. Altın çağını Otuzlarda yaşayan Fresko Bar, Çankırı Caddesi'nde pıtrak gibi çoğalan rakipleriyle mücadele edemeyerek kapanmıştır. FUNDA ŞENOL CANTEK

Nahid Sırrı Örik San'atkarlar / Haldun Derin Çankaya Özel Kalemini Anımsarken

fukara lakerdası *Hamsi marine*; **İmroz** meyhanesinde **lakerda**nın cep yakan fiyatına karşı önlem olarak geliştirilen muadil **meze**. Tarifi şöyle: **Hamsi**lerin kılçıklarını çıkararak yaprak yapın. Üstünde hiç kan kalmayacak biçimde iyice yıkayın. Bir tepsiye tek sıra halinde dizip üstünü tuzla kaplayın. Hamsiler tuzda bir-iki saat içinde pişer. Tuzlarını iyice silkeleyip üstünden hafif su geçirdikten sonra dereotu, defne yaprağı, **limon** ve **zeytinyağı** içinde bekletin. Servisten önce üstüne ince kıyılmış soğan ve maydanoz eklemekte fayda var.

Bekri Çeşnici "Eski Meyhane Geleneğiyle İmroz", Cumhuriyet Dergi, 16 Nisan 1989



füme dil Koyun dilinin tuzlanıp marine edildikten sonra kapalı bir hacimde, çengelle yükseğe asılıp, altında yanan sert ağaç odun talaşının dumanıyla tütsülenerek pişirilmesiyle üretilir. Şarküterilerde satılır. Kâğıt gibi ince ince dilimlenerek tüketilir. Rakı sofralarına da çok yakışır. GÖKÇEN ADAR

G

gagayı ıslatmak Argoda içki içmek.

Galata İstanbul'da, **Haliç**'in kuzey sahilinde Kasımpaşa Deresi'nden **Boğaziçi**'nde Tophane'ye kadar uzanan ve tarihsel olarak deniz ticaretinin merkezi olan bölge. Galatasaray ve **Beyoğlu**'nun bulunduğu tepeyi de içine alan Galata bölgesindeki ilk yerleşim ilkçağa kadar götürülür. Sycae (İncirlik) adındaki bu yerleşimin İmparator Büyük Konstantinus (324-337) döneminde bir surla çevrildiği, 10. yüzyılda "karşıdaki Sykai'de" anlamına gelen *peran en Sykais* adıyla anılmaya başladığı biliniyor. Bu ifade zamanla *Pera*'ya dönüştü. Galata adının ne zaman kullanılmaya başladığı ve ne anlama geldiği tam olarak bilinmese de bu konuda çeşitli teoriler vardır. Bölgeyi denizden ayıran surların üzerinde 6. yüzyılın sonlarında inşa edilen *Kastellion ton Galatou* denilen büyük hisarla karıştırılan Galata Kulesi, bölgenin en meşhur mimari unsurudur. 12. yüzyıldan itibaren Konstantinopolis'te yerleşik olan Ceneviz kolonisinin güvenlik gerekçesiyle 1349'da inşa ettiği kule, sayısız yangın ve depremlerden sağ çıkarak bugüne ulaştı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Fatih Sultan Mehmet şehri fethettiğinde kuşatma sırasında kendisine zorluk çıkarmayan Ceneviz kolonisinin varlığını sürdürmesine izin verdi. Ceneviz varlığı azalarak da olsa Osmanlı döneminde de devam etti. 17. yüzyıl yazarı **Evliya Çelebi**'ye göre, o yıllarda Galata'da 200 bin gayrimüslim, 60 bin Müslüman yaşıyordu. Galata bankerleri, denizcilik şirketleri, durmaksızın gemilerin yanaşıp kalktığı işlek limanıyla ekonomik mıknatıstı. Bütün liman kentlerinde olduğu gibi içki, fuhuş ve eğlencenin her türlüsünün yaşandığı gece hayatı hayli renkliydi. **Galata meyhaneleri** Bizans döneminden itibaren dünyaca ün kazanmıştı. Daha sonraki yıllarda Galata'nın yabancı gemicilerden oluşan ziyaretçileri, karaya çıkar çıkmaz soluğu semtin ünlü **balozlar**ında alırlar, Tanzimat yıllarında sırf bu gemicilerin *iyş ü işret* ihtiyaçları için açılan otellerde gecelerlerdi.

Galata meyhanelerinin müdavimleri kayıkçı, mavnacı, araba sürücüsü, hamal, tellak gibi ayak takımı, bıçkınlıkları ile meşhur bahriye neferleri ve Rum oğlanları idi. Bahriyeliler meyhanelerde oturmaz, ayaküstü birkaç kadeh yuvarladıktan sonra soluğu Galata umumhanelerinde alırlardı. Sidikli Despina'nın Evi, Sakallı Eleni'nin Evi gibi ünlü evlerde çoğu gayrimüslim olan fahişelerin (Müslüman fahişeler ağırlıklı olarak Üsküdar'daki umumhanelerde çalışırdı) arsızca yoldan çevirdiği erkekler, rakı sofrası ve müzik eşliğinde baştan çıkarılır, ceplerindeki son kuruşu bıraktıktan sonra yollanırdı. Frengi, belsoğukluğu, uyuz gibi hastalıklar bu hayatın mütemmim cüzüydü elbette. Galata'nın kötü ünü öyle ayyuka çıkmıştı ki, **II.Abdülhamit** döneminde askeri okulların ve Darüşşafaka öğrencilerinin Galata sokaklarında dolaşması şiddetle yasaklandı. Galata'nın bu renkli yaşamı Cumhuriyet'in ilk çeyreğine kadar sürdü. 1955'te yapılan istimlakler sonucu bölgenin İstanbul'un herhangi bir yerinden farkı kalmadı. AYŞE HÜR

Galata meyhaneleri Kadim İstanbul semti **Galata**, Bizans döneminden beri **meyhane** kavramıyla özdeşleşmişti. 17. yüzyıl İstanbul'unu kayıt altına alan **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'ne göre, "Galata demek meyhane demektir." Çelebimiz nice ayyaşın sokakta yattığı Galata'yı şöyle tarif eder: "Kat kat harabathaneler, meyhaneler vardır ki, her birinde beşer altışar yüz

sapkın iyş ü işret edüp hanende ve sazendeler ile bir eğlence düzenlerler ki, dillerle tarifi mümkün değildir. Meyhaneyi sevenler arasında ünlü olan Taşmerdiven Meyhanesi'nde, Kefeli'de, Manyalı'da, Mihalaki'de, Kaşkaval'da, Sümbüllü'de, Konstantin'de, Saranda'da bir katresi haram, lâl renkli, türlü türlü misket şarapları, Ankona, Sakoza, Mudanya, Edremit, Bozcaada şarapları içilir."



Mey İçki Koleksiyonu

Eskiden Galata Köprüsü'nden Perşembepazarı'na uzanan yol üstünde bulunan Galata Balıkpazarı civarında ve Galata Rıhtımı boyunca genellikle ipsiz sapsız ayak takımı ve bahriye neferlerinin devam ettiği pek çok meyhane vardı. Galata birçoğunu Sakızlı Rumların işlettiği **gedikli meyhaneler** bakımından zengin bir semtti. Bunların yanında ucuz demlenme imkânı sunan **koltuk meyhaneleri** ve sefaletin hüküm sürdüğü **çakaloz meyhaneler** de boldu. **Ahmet Rasim** meyhane garsonlarının vapurdan inen yolcuları taciz ettiğini yazar. 19. yüzyıl sonunda rıhtım civarındaki meyhaneler her milletten gemicinin buluştuğu fuhuş yuvaları haline gelmiş, **baloz** adıyla anılmaya başlamıştı. Keyif ehli İstanbulluların elini eteğini çektiği bu mekânların durumunu dönemin hane-berduş şairi Zil İzzet şöyle anlatır:

Galata şehridir bu

Fıçı binlik peymane

Kapı tezgâh arama

Her tarafı meyhane

Ahmet Rasim ise "Beyoğlu temaşanın üst katı ise, Galata sokağa açılan giriş katıydı" der. Nitekim Bizans'tan erken Cumhuriyet'e kadar İstanbul'un **eğlence hayatı**nın çok katmanlı duraklarından biri olagelen Galata, sadece meyhanelere değil, umumhaneler, gizli evler, koltuk evleri gibi batakhanelere de ev sahipliği yapıyordu.

Kozmopolit Galata'da başta **şarap** ve **rakı** çeşitleri olmak üzere içkinin her türü bulunabilirdi. Anadolu ve Rumeli'nin birçok şehrinden, Ege ve Akdeniz adalarından durmaksızın gelen içkilerin depolandığı ambarların yanı başında birçok içki imalathanesi de kurulmuştu. Üstelik sadece şarap ve rakı değil, aynı zamanda **likör** ve **kanyak** da imal ediyorlardı. 1880'de özel sektörden girişimcilerin rakı üretmesine izin verilmesiyle birlikte Galata'daki bazı meyhaneler kendi rakısını çekmeye başladı. Araştırmacı Sula Bozis şu bilgileri verir: "**Duziko**, konyak ve likör çeşitleri ürettikleri

ve sattıklarından dolayı *fabrika* diye de adlandırılan Galata meyhaneleri genellikle Sakızlılara, Peloponez'deki Leonidio'dan gelen Çakoneslere, Moralılara ve Anadolulara aitti. Fertekli Kapadokyalılar gedikli olarak Kapadokya şaraplarının ve olağanüstü kalitedeki Niğde rakısının [*bkz.* **Fertek Rakısı**] dağıtım hakkına sahiptiler."



SEBAH & JOAILLIER

20. yüzyılın başında Galata Rıhtımı

17. yüzyıl şairlerinden Kâşif, Galata'nın "mey içmeye tövbe edenlere tövbesini unutturduğunu" söyler. Bu ele avuca sığmaz dinamizmiyle her daim gezginlerin, şairlerin ve edebiyatçıların ilgisine mazhar olan Galata'nın namlı meyhaneleri edebî eserlerde de yer bulmuştur: Mehmet Halit Bayrı'da Galata Balıkpazarı'ndaki Koyun Dede meyhanesi, **Ahmet Mithat Efendi**'de Aynalı Sokak'taki Büyük Aynalı ve Küçük Aynalı meyhaneleri geçer. Ahmet Rasim çokça uğradığı Şerbetçi Sokağı'ndaki balozlardan, **Sermet Muhtar Alus** ise **Hovardanın Meyhanesi**'nden, yüksek erkânın uğrak yeri **Pirinççi**'den, kibar gazinosu Filip'ten, Dora adıyla da bilinen Kadifeli Meyhane'den söz eder. Galata hakkında geniş bilgiler aktaran **Reşad Ekrem Koçu** da **Lavirentos**'u çeşitli eserlerinde işlemiştir; İstanbul'un bu ihtiyar meyhanesinin 1943'e kadar ayakta kaldığını yazar. **Eftalipos** ise Galata'nın en eski gedikli meyhanelerinden Saranda'nın yerine 1918'de açılan çalgılı gazino olarak belirtilir.

Sula Bozis, 19. yüzyıl ortalarından itibaren yayılan meyhanelerin bir kısmını sıralarken semtin ayaklarının nerelere uzandığını gösterir: Bölgenin 'belalı'larının buluşma yeri olan **Madam Bela'nın Meyhanesi**, uluslararası üne sahip İkonomu'nun Tophane'deki meyhanesi, Tünel Lokantası adıyla 1950'lere kadar varlığını sürdüren İ Haçara meyhanesi, İki Yorgo Lokantası, Cenio, Despinaki, Polikarpos, Gamveta...



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1980'lerin sonunda Galata Köprüsü'nde Neşe Birahanesi

1950'de yapılan istimlak ve kentsel düzenlemeler sırasında kaldırılan Galata Balıkpazarı ile birlikte bütün bu *kosmos* da tarihe gömülmüştür. Şimdilerde birçok balık restoranı ve birahaneye ev sahipliği yapan Galata Köprüsü, bırakın Galata'yı, kendi geleneğini bile sürdürmekten uzaktır. Eskiden **tektekçiler**in de bulunduğu capcanlı bir meyhane yatağı olan **Köprüaltı**, yenilendikten sonra bohem ruhunu yitirmiştir. Gene de yakın zamanlarda Köprü'nün Perşembepazarı tarafındaki balıkçı tezgâhlarının yanı başında türeyen zamane koltuk meyhaneleri not düşülmelidir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Cilt:I / İstanbul Ansiklopedisi / Ahmet Rasim Fuhş-i Atik / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe / Sula Bozis İstanbul Lezzeti

Galatalı Hamdi Bir zamanların **Kadıköy**'ünde **Kuşdili Çayırı** dendiğinde ilk akla gelen yer olan Gülistan Gazinosu'nu işleten ünlü meyhaneci. **II. Abdülhamit**'in saltanatının son günlerinde **Galata**'da Üçüncü Aynalı adlı **gazino**yu işletmişti. **Sermet Muhtar Alus**'a göre, bu dönemde **Bıçakçı Petri**'lerin, Kör Tevfik'lerin meşhur kabadayı grubu *Onikiler*'e kafa tutmuştu. Gazinoda rezalet çıkarması muhtemel serserileri bir bakışıyla kaçırırdı. Lakin beli kuşaklı eli bıçaklı *1924 model Patrona Halil* değildi. A. Ragıp Akyavaş, Onikiler tarafından himaye edildiğini söylediğine göre, muhtemelen o hikâye de tatlıya bağlanmıştı. Aslında adamına göre muamele eden, terbiyeli, nazik bir beyefendiydi. Tanıyanlar "karayağız, posbıyık, tıknaz ve iri kemikli bir İstanbul uşağı" diye tarif ederdi. Daima çift düğmeli koyu renk ceketle gezerdi.



Galatalı Hamdi'nin gazinosunun bulunduğu Kurbağalıdere'nin 1930'lardaki görünümü

Sonunda lakabını da alıp haydut yatağı semtini terk etti. Kuşdili Çayırı'nda yeni mekânını açtı. Kurbağalıdere'nin Salıpazarı tarafında kalan arsayı Milli Emlak'ten kiralayarak burayı uzun bir koridoru andıran bir kır gazinosu haline getirdi. Kapısına da üstünde "Gülistan Gazinosu - Hamdi Bey İdaresinde" yazan bir tabela astı. Burası eskiden bir Ermeni tarafından çalıştırılan, kuşbazların müdavimi olduğu bir kır kahvesiydi. Hamdi Bey'in zamanında kemani Tatyos, udi Arşak, kanuni Ermenak, hanende Antranik gibi musikişinasların **fasıl** yaptıkları meşhur bir gazino oldu. Kadıköy'e elektrik henüz gelmemişken jeneratörü olan Hamdi'nin gazinosu dere boyunca ışıl ışıldı.

Galatalı Hamdi'nin müşterilerle arkadaşlığı çok sıcaktı. Üstat **Ahmet Rasim** onun sohbetinden hoşlanırdı. "Birbirine zıt olan rakı ile suyu Hamdi gibi birbirine yakıştıran adam görmedim" demişti. O yüzden buraya *Su Demhanesi* adını vermişti. Ama **Necdet Rüştü Efe**'ye göre, üstadı buraya *mıknatıs* gibi çeken asıl sebep fasıla refakat eden **Matmazel Blanş** idi. Galatalı Hamdi'nin yıldızı *foxtrot*, *çarliston* gibi dansların moda olmasıyla sönmeye başladı. Gazinoya dans pisti yaptırmasına rağmen eski şaşalı günleri geride kaldı. Borçlarını ödeyemez hale gelip iflas edince kahrından kendini dere boyunda bir ağaca astı.

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe / Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri / A. Ragıp Akyavaş Âsitâne 1

Gambrinos Birahanesi 1890'larda **Beyoğlu**'nda açılmış ilk alafranga **birahane**. Sahibi Dimitri Gambrinos bir yelkenli gemi kaptanıydı. Adını taşıyan bu birahaneyi küçük yaşından beri gemisinde dolaştırdığı Andriya adındaki Sakız adalı sevgilisi için açmıştı. 1898-1900 yıllarında Andriya otuz yaşlarındaydı. Mösyö Dimitri, Avrupalı kılık kıyafetiyle gayet süslü dolaşır, daima Fransızca konuşurdu. Kendisine *efendi, barba, çelebi* diye hitap edenlerin yüzüne bakmazdı, mutlaka *mösyö* denilecekti. Mekânına Fransız limanlarından gördüğü birahanelerin şeklini vermişti. Beyoğlu'nda beyaz ceketli, beyaz frenk gömlekli, siyah kelebek boyunbağlı, siyah pantolonlu, başı açık, saçları lavantalı garsonlar ilk defa bu Gambrinos

Birahanesi'nde görüldü. Onlar da ezberledikleri birkaç cümleyle Fransızca konuşurlardı ve takma Fransız isimleri taşırlardı: Jak, Jan, Mişel, Moris, Alfred, Pol. Hepsi yerli malıydı; Tatavla'dan, **Galata**'dan, **Kumkapı**'dan, **Hasköy**'den toplanmış **pedimu**lar, ahbarlar. Gambrinos Birahanesi hakkında yazılan şu manzume devrin kalender halk şairi Üsküdarlı Âşık Razî'nin çırağı Hasköylü Âşık Sarkis'indir:

Giremem içeri üst baş külüstür

Zira Gambrinos gayet lüküstür

Gaco şıkırdımı Pera gülleri

Lavanta sürünmüş hoş kâkülleri

Şampanya patlatır bir şişe en az

Onlarda tamamdır türlü cilve naz

Tatavla, Kumkapı, Hasköy beyleri

Gündüzden verilmiş gece peyleri

"Minüvi" derler ki gece yarısı

Soksun dillerini eşekarısı

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Gamsız Rakısı **Tekel** öncesinde **Ayvalık**'ta Sabri Bey tarafından üretilen rakı.



BERTEL THORVALDSEN, "Ganymede", 1817

Sâki Ganymedes, Zeus'un kartalına şarap sunuyor; Thorvaldsens Müzesi, Kopenhag

Ganymedes Yunan mitolojisinde Zeus'un kaçırıp kendine **sâki** yaptığı Troyalı delikanlı. Ölümlülerin en güzeli sayılan Ganymedes'i İda dağının eteklerinde sürülerini otlatırken gören Zeus ona hemen vurulmuştu. Kartalını gönderip veya kendisi kartal biçimine girip Ganymedes'i Olympos'a getirdi ve tanrılar sofrasında **şarap** sunucusu yaptı. Troya kraliyet ailesi mensubu olan Ganymedes'in babasına karşılık olarak ölmez atlar armağan etti.

Azra Erhat Mitoloji Sözlüğü

Gardenbar İstanbul'un ilk **bar**ı. 1880'de açılan **Tepebaşı Gazinosu** içinde, 1911'de hizmete girdi. Bahçede bulunan Tepebaşı Tiyatrosu (sonra Dram Tiyatrosu) ve Amphi'nin (Asri Sineması, sonra Komedi Tiyatrosu) komşusu, bir anlamda tamamlayıcısıydı. Jacques Natanson, bir dönem Kızılay'ın yardım pavyonu olarak kullanılan binayı büyüterek *Garden Bar* adıyla çalıştırmaya başladı. Ertesi yıl yönetim Jean Lehmann'a geçti. 1914'te yanan bu ahşap binanın yerine kısa sürede yenisi yaptırıldı. Genellikle **Levantenler**, azınlıklar ve yabancıların ilgi gösterdiği Gardenbar (ya da pek itibar edilmeyen adıyla *Garden Petits-Champs*), özellikle **Beyaz Ruslar**ın **Beyoğlu** gecelerini fethetmesiyle birlikte bir **kafeşantan**a ve dansinge evrildi. 1939'da miadı dolan Gardenbar'ın bu en hızlı döneminde varyete doruktaydı, burası dünyaca ünlü revü yıldızlarının gösterilerine sahne oluyordu. **Fikret Adil** tanıktır: "O zamanlar, bara gidenlerin çoğu, hayatlarında bir daha görmelerine imkân olmayan bu fevkalade temsillerin bir an önce bitmesini can sıkıntısı içinde beklerlerdi. Amaçları, geceyarısı olduktan sonra, sahnede gördükleri Rus dilberleriyle dansetmekti... Eh... Kim bilir?.. Belki de sonra... Öyle ya!.. Her gönülde bir aslan yatar."

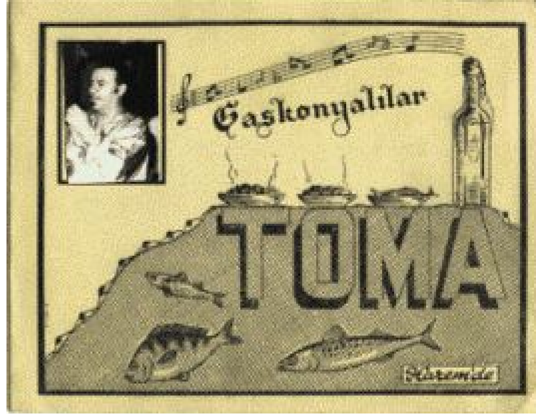


SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930'ların başında Garden Bar'da dans

Fikret Adil Gardenbar Geceleri / Seza Durudoğan "Tepebaşı Bahçesi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

garmircur Şarap. *bkz.* **carmakçur**



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Gaskonyalılar'ın bir dönem kullandığı hatıra fotoğrafı kapağı

Gaskonyalı Toma Aile mesleği meyhaneciliği yıllarca **Beyoğlu** ve Atina'daki tavernalarında sürdüren **barba**. *bkz.* **Gaskonyalılar**

Gaskonyalılar Kırk yılı aşkın bir süre boyunca İstanbul'un çeşitli semtlerinde balık meyhaneleri ve tavernalar işleten Arnavut asıllı Çinga ailesi mensuplarına takılan isim. Makedonya göçmeni Bakırköylü Vasil, karısı Vasiliki, çocukları Toma, Vangel, Akilea ve Katina 40'lı yılların başında **Eminönü** Balık Hali'nde, bir sur tonozunun altında, Rum geleneklerinin izinde bir balık meyhanesi işletmeye başladılar. Adı sanı olmayan, müdavimleri arasında *Bodurum* denen bir yerdi. Orhan Boran'ın tarifiyle, "Mahzenden bozma ufak salonuna beş basamak merdivenle inilen sevimli bir meyhaneydi. 'Anne patron' kocaman kömür mangalının ızgarasında taze balıkları pişirirken, ev usulü hazırlanmış mezelerin oğulları tarafından masalara dağılımını dikkatle denetlerdi. Oğullar neşeleri coşkun delikanlılardı."

Esnafın girip çıktığı bu izbe meyhaneye kısa zamanda gazetecilerin, yazarların, sanatçıların ayağı alıştı. Bunlardan biri de **Reşad Ekrem Koçu**'ydu. Koçu bir gün meyhanenin sokağında, ellerinde kılıç niyetine tuttukları tahta sopalarla oynayan, bir filmden aşırılmış repliklerle "Biz Gaskonyalılar, biz Gaskonyalılar" diye bağrışan üç küçük çocuğa rast geldi. Bu kimsesiz çocuklar zamanla meyhanenin maskotu, sonra da çalışanı oldu. Sonunda meyhanenin adı, Toma Çinga tarafından *Gaskonyalılar* kondu.

50'lerin imar seferberliğinde, önce burası, sonra yakınlarda buldukları benzeri diğer yer istimlake kurban gitti. Fakat kader ağlarını çoktan örmüş, *Gaskonyalılar* adı kulaktan kulağa yayılmış, şık beyler, kürklü hanımlar kapıda kuyruğa girer olmuştu. Hasan Pulur şöyle diyordu: "Toma'nın Eminönü'nde bir mahzende gariban ayakçı bir meyhanesi vardı. Sosyete bir dadandı, Toma, onlardan başka kimseyi içeri sokmadı."



İran'ın sabık kraliçesi Süreyya, İstanbul'a geldiğinde Gaskonyalıları da ziyaret etmiş, Ancelo'nun şarkılarını dinlemişti

50'lerin sonundan itibaren otuz yıllık dönem iki kardeşin, Toma ve Vangel'in gizli ve aleni çekişmesine tanıklık etti. Baba 1964'te, anne 1969'da öldü, küçük kardeş Almanya'ya göçtü, kız kardeş çiçekçi dükkânı açtı. Toma bundan böyle **Gaskonyalı Toma**, Vangel ise **Ancelo**'ydu. 1957'de *Gaskonyalılar Toma* adıyla, **Beyoğlu** Küçükparmakkapı'da açılan tavernanın ilanında "Gaskonyalı Toma'nın opera havaları, Ancelo'nun seçkin şiir ve şarkıları"ndan söz ediliyor, iki kardeş aynı çatı altında ortaklığı deniyordu. Çok geçmeden, Ancelo'nun yönetimindeki *Gaskonyalılar*, **Yeşilköy**'de de varlık gösterdi. Ancak Yeşilköy'ün "şube" gibi algılanmasından rahatsız olan Ancelo, Gaskonyalılıktan birkaç yıl içinde cayarak, deniz üstündeki bu mekânı doğrudan doğruya kendi adıyla, 1973'e kadar çalıştırdı. Beyoğlu'ndaki *Gaskonyalı Toma*, kardeşiyle ipleri koparan Toma'nın her fırsatta üstüne basa basa belirttiği gibi bir "sosyete meyhanesi"ydi artık. 1961'deki ilanda "sosyetenin biricik meyhanesi" tanımı kullanılırken, gündüzleri adeta bir esnaf lokantasına dönüştüğü de duyuruluyordu: "Öğle servisinde nam olsun diye 4 kap yemek yalnız 5 liradır."

Toma ve Ancelo sıradan birer işletmeci değil, şiirlerini, şarkılarını, kahkahalarını her masayla, her müşteriyle paylaşan, herkesi eğlendirirken belki de en çok kendileri eğlenen iki şovmen görünümündeydi. İki lokalde de küçük orkestralar, gitaristler, şarkıcılar, hatta striptizciler sahne alıyordu, ama gecenin gerçek starları her zaman Toma'ydı, Ancelo'ydu. **Ümit Deniz** Ancelo'yu şöyle anlatıyordu: "Sivri sakalı, kıvrık bıyığı, mübalağalı jest ve mimikleri ile kendine bir hava yapan, bariton sesi ile bazen şarkı bazen şiir okuyarak müşterilerini coşturan meşhur meyhaneci."

Ancelo, verdiği ilanlarda, lokalinin "mantıkî değil, hissî" olduğunu söylüyordu. İşte bir Ancelo ilanındaki uzun şiirden tadımlık bir dörtlük:

Yaşlı isen gençleşir, orda göbek atarsın

Dumanlanmakta aşın nice kurum satarsın

Korkma karışmaz kimse, ister yere yatarsın

Zevk rekorunu ancak aşarsın Ancelo'da.

Toma, kardeşine nazaran çok daha gezgin bir tavernacı oldu. Beyoğlu'ndan sonra **Bebek**'te, **Büyükdere**'de, 4. Levent'te, **İzmir** Güzelyalı'da ve Çeşme'de başka *Gaskonyalı Toma*'lar açtı. 70'lerin sonlarında Türkiye'yi terk ederek maharetini Yunanistan'a taşıdı. 1983'te, ömrünün son birkaç yılını geçireceği İstanbul'una geri döndü. Atina'dan "Adamın memleketi gibi olmaz, bıkmışım buradan. Nerede vre İstanbul?" diye sesleniyordu, "Bakma, arada sırada orada da Rumca şarkılar söylüyoruz diye maraza çıkardı, ama burada daha fena. Çünkü hep Türkçe çalıyoruz. Mezeler Türk, gelenler Türk, rakı Türk. Eee, ister istemez müzik de Türk. Camları filan kırıyorlar bazı. Üst kattan çöp döküyorlar, su döküyorlar, anlamadım gitti."



Vefa Zat Koleksiyonu

1960'larda Gaskonyalılar'da bir masa:(Soldan sağa) Sema ve Aynur Zat çifti, şair Durmuş Dede, Zişan Zat, Nermin ve Vefa Zat çifti; Toma masaların arasında müşterilerle ilgileniyor

Ancelo, Yeşilköy yıllarında, Şişli'deki eski *Klöb X*'i de *Ancelo* adıyla bir süre çalıştırdı, Yeşilköy'ü terk edince önce Londra Asfaltı'ndaki *Londra Kamping*'de, sonra Ataköy'de, 80'lerin ortalarına kadar *Ancelo* adını yaşattı. Arada **Ankara**'da *Kent* ve *Dedeman* otellerinde, aynı ortamı bir tiyatro gibi canlandırıyordu. "Alo Alo Ancelo" başlıklı, resimli gazete ilanlarıyla, lokalinin kapısından içeri girmeyenler için bile tanıdık bir simaydı. 1990'daki kaybının hemen öncesinde, eğlencenin yeni merkezi Etiler'e transfer olmuştu.

Nereden nereye: *Üç Silahşörler* romanından, *Cyrano de Bergerac* piyesinden kopup gelmişçesine giyinip kuşanan, güler yüzlü, tatlı dilli iki sahte Gaskonyalı, İstanbul sosyetesinin hızlı gecelerine silinmez bir mühür vurdu. **DERYA BENGİ**

Gökhan Akçura İnsanlar Âlemi / Orhan Boran Leyleğin Ömrü / Faruk Yener Radyo ve Televizyon Günleri / Bürhâneddin Olker "Gaskonyalılar", İstanbul Ansiklopedisi / Ümit Deniz "Kabahat Kimde", Milliyet, 22 Ağustos 1969 / Hasan Pulur "Sosyete Çiçek Pasajında", Milliyet, 5 Ekim 1989 / "Olaylar Yankılar", Milliyet, 29 Ocak 1982



gâvurdağı salatası Kuru soğan, domates, yeşil sivri biber ve ceviz içinin diş diş doğranıp harmanlanması, nar ekşisi, kıyılmış maydanoz, sumak, isot, **zeytinyağı** ve tuzla hazırlanan sosla lezzetlendirilmesiyle yapılan **salata**. Izgara kebapların yanında çok iyi gider. Güney ve Güneydoğu Anadolu

bölgelerinde çok sevilir. Et ağırlıklı rakı sofralarında meze olarak boy gösterir. GÖKÇEN ADAR

gazel Aşk ve içki övgüsü yapılan Divan şiiri kalıbı ve bu şiirlerin söz olarak kullanıldığı doğaçlama müzik eserleri. Aruz kalıplarıyla yazılan gazelin ilk iki dizesi birbiriyle, ondan sonraki ikili dizelerin ikinci dizesi ilk ikiliyle uyaklıdır. **Fasıl** denilen klasik konserlerde gazellerin yeri, doğaçlama bir saz gösterisi olan taksimler gibi, iki şarkı arasındaydı. Coşkun ve yürük karakterli şarkıların miyan denilen üçüncü dizesinden sonra sazın dem (tempo) tutması, yanıt vermesiyle de okunurdu. Gazelden sonra **gazelhan** ya şarkının miyanını tekrarlar ya da nakarata geçerdi. İçkili saz söz meclislerinin en çok beklenen icra biçimi gazeldi. İstanbul'da mehtap âlemlerinde Boğaz'da yankının güçlü olduğu yerlerde gazel okunması âdetti.



Meşhur gazelhanlardan Hafız Osman

gazelhan Fasıl ve âlemlerde **gazel** denen şiirleri doğaçlama olarak müzikle okuyan ses sanatçısı. Gazelhanın sesinin güzel olması, şiiri ah, of gibi ünlemler eklemeden doğaçlama besteleyebilmesi makbuldür. Mehtap âlemlerinde **hanende,** sazende ve gazelhanlara ayrılan pazar kayıklarında bu sanatçıların "kuvvetlerini tazelemek ve neşelerini arttırmak için **Erdek rakısı**, **Umurca rakısı** gibi o zamanın en iyi rakıları, **mastika**ları"yla "muhtelif cins taze balıklar, siyah ve sarı havyarlar" gibi "zamanın en makbul mezeleri"nin bulundurulduğu Abdülhak Şinasi Hisar tarafından kaydedilir. Hafız Osman ve **Hafız Burhan** (Sesyılmaz) ünlü gazelhanlardır.

Gaziantep Şehirde günümüze kalan bir meyhane kültürü yoktur, ama rakı seven için her ağacın altı meyhanedir. Keyfine düşkün Antepliye bir su başı, ağaç altı, serin bir yer, rakı içmek için bahanedir. Kışın rakı kara gömülür, ayakta, genellikle araba bagajındaki mangalın başında hem ısınılır hem demlenilir. Mevsimlerden yaz ise azıcık kavun görmek, rakı içecek ortamın oluşturulmasına işarettir. Bu nedenle bostanlar da açık hava meyhanesidir. Öte yandan, rakı içilmesi **âlem** ile eş anlamlı sayılır. Çünkü gerçek Antepli için rakı içmek salt birkaç saatlik keyif değil, en az on gün süren bir serbest zamandır.

Bundan otuz yıl öncesine dek, rakı içmeye karar verildiğinde arkadaşlar evden çıkar, eşlerine dahi söylemeden rakılarını alıp kararlaştırılan açık alana, çoğunlukla Kavaklık denilen mesireye, bazen bir bağ evine gider, on bazen yirmi gün sonra dönerlerdi. Bu ehlikeyiflerin hemen hepsi musiki sever, özellikle **Türk sanat müziği**ni iyi bilirdi. Meclisleri geniş, çoğu kez zengin ve hareketli olurdu. Eğer bu varsıl bir meclis ise bir iki koyun kesilir, ağaca asılır, acıkan istediği yerden kesip pişirirdi. O zamanlar **Tekel** rakıları lükstü, çoğu kez tenekelerle **boğma rakı** getirtilirdi. Ayrıca **topak rakı** denilen 35'lik rakılar da popülerdi. Sızana dokunulmazdı, ama belirlenen süre boyunca grupta fire olmazdı.



Gaziantep'in eski mesirelerinden Alleben Deresi

Geçmişten bu yana rakı, erkekler arasında, evden, hatta yerleşim yerlerinden uzakta, daha çok açık alanda, özellikle su kenarlarında içilmektedir. Bir zamanlar Oğuzeli tarafı yeğlense de şimdiki müdavimler Burç Ormanları ve Başpınar girişini önerir. Antepli rakıcıların kendine özgü jargonu vardır. Örneğin, eskiden Alleben Deresi'nin kenarına oturarak **çay bardağı**nda ve illa ki kırık leblebi eşliğinde rakı içen erkeklere **avare**, beyaz leblebiye de *avare leblebisi* denirdi. Bazı rakıcılar uzağa gitmeyi beklemeden birkaç leblebiyle ayaküstü içer, bunlar **tampocu** adıyla anılırdı.

Hangi şehirlerimiz en çok içki kullanıyor ?

Rakıda Gaziantep birinci, Adana ikinci, Istanbul üçüncü geliyor

İspirto ve ispirtolu içkilerin esas maddeleri olan üzüm, incir, anason ve meyvalar; inhisarlar idaresince doğrudan doğruya müstahsilden alınır. Bu, bizim, bütün iç mübadele hayatımıza şümullendirilmesini dilediğimiz

En fazla satış yapan şehirler 936 ve 937 mali senelerinin ilk üç aylık satışlarına göre ve nüfus vaziyetleri de göz önüne alınarak şunlardır:

Somada İstanbul birinci, İzmir ikinci, Ankara üçüncüdür.

Akşam, 10 Ocak 1938

Ama **can erik** zamanı gelince rakının başlıca eşlikçisi olur ve ritüel şöyle çalışırdı: Rakıdan bir yudum alan, erikten hafifçe dişler, suyu damağına değdiğinde eriği yanındaki arkadaşına uzatırdı. Nisan ayının sevilen mezesi **erik tavası** olurdu. Şimdilerde rakının yanında daha çok kebap yenir, hatta "rakı sofrası kebapsız olmaz" denir. Bu arada baklavayı meze yapanlar da hâlâ önemli bir grup oluşturmaktadır. 10 Ocak 1938 tarihli *Akşam* gazetesinde yer alan rakı satışlarıyla ilgili haber Anteplilerin eskilere dayanan rakı-severliğinin resmi kanıtıdır: "Rakıda Gaziantep birinci, Adana ikinci, İstanbul üçüncü." AYŞE NİLHAN ARAS

Kaynak kişiler: Burhan Çağdaş 1962, Gaziantep, merkez ilçe; Beyhan Ölçal 1960, merkez ilçe; Cevdet Özen 1940, merkez ilçe, Bey Mahallesi

Gaziantep İçki Fabrikası (Gaziantep Rakı Fabrikası) 1931'de **Tekel** tarafından işletmeye açılan ve 2003'te faaliyetine son verilen **rakı** üretim tesisi. 1911'de Gaziantepli Beyaz'ın oğlu Ahmet Ağa ile ortağı tarafından inşa ettirilmiş hanın bir bölümü, savaş yıllarında *sahipsiz bina* statüsüne alınmış ve 1922'de Antepli Amil Müslim Ağa tarafından satın alınarak rakı imalathanesine çevrilmişti. *Beyazların Şaraphanesi* diye anılan bu rakı imalathanesini, Tekel 1930'da satın alıp ekipman ilave ederek 1931'de 250 bin litre kapasiteli bir rakı fabrikası olarak işletmeye açmıştı.

1943'te işletme, yer darlığı nedeniyle, 41.600 metrekarelik yeni yerine taşındı. 1965 ve 1989'da yapılan tevsi yatırımları ile, rakı üretim kapasitesi yıllık 10,1 milyon litreye çıkarıldı. Ürettiği rakının büyük kısmını kendisi şişeleyerek çevre illere dağıtıyor; bir kısmını da şişelenmek üzere **Ankara İçki Fabrikası**'na gönderiyordu. Fabrikada bir süre **kanyak** dolumu yapıldığı da biliniyor.

1943'te fabrikada **şarap** üretimine de başlandı ve 1960'da ilave edilen küvler ile şarap üretim kapasitesi 1,8 milyon litreye çıkarıldı. Tekel'in *Güneybağ* ve *Güzelbağ* markalı kırmızı ve beyaz şarapları bu fabrikanın üretimi idi. Bölgenin rakı ve şarap üretiminde kullanılan yerel üzüm çeşitleri; kabarcık, dökülgen, rumi, dımışkı, sergi karası, horozkarası idi. 1998'de şarap üretimi durduruldu.

2003'te Tekel'in alkollü içkiler bölümünün özelleştirilmesine ilişkin ihale ilanında Gaziantep İçki Fabrikası'nın kapatılma aşamasında olduğu belirtildi ve özelleştirme listesinden çıkarıldı. 2004 yılı başında fabrikanın faaliyetine son verildi. Bugün fabrikanın ilk binası olan Beyazhan, Gaziantep Kent Müzesi olarak düzenlenmiştir. FÜGEN BASMACI



Vefa Zat Koleksiyonu

Gaziayıntap Rakısı **İnhisarlar İdaresi** tarafından **Gaziantep İçki Fabrikası**'nda üzüm ve anasondan üretilen *aliyül âlâ* klasında lüks rakı. Alkol derecesi %45'ti, 25 cl.'lik şişesi 40, 50 cl.'lik şişesi ise 75 kuruştan satılıyordu. Etiketinin üstündeki *Satış Mıntıkası* haritası, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Suriye sınırının bir bölümünü kapsar: Adana, Maraş, Ayıntap (Gaziantep), Urfa ve Mardin.



gazinolar Müzikli program eşliğinde içki içilip yemek yenilen, kapalı ya da açık eğlence yeri; Batı kökenli **meyhane** türü. İtalyancada "kır evi" anlamına gelen *casino* sözcüğünden türeyen *gazino* terimi, kafa karışıklığına yol açacak kadar çok ve birbirinden farklı eğlence yeri için kullanılagelmiştir. Gerçekten kır evi olan ve *gazino* diye adlandırılan yerlerin varlığı,–sözgelimi **Galatalı Hamdi**'nin **Kuşdili Çayırı**'ndaki çalgılı gazinosu– terimin buralardan yayıldığını düşündürse de, ilk örnekler tam tersine kentsel alanda ortaya çıkmıştır. Belki de bu yüzden doğayla içiçe olanlara farkı vurgularcasına *kır gazinosu* denmiştir. Durum böyle olunca sahildekiler *sahil gazinosu*, plajın yanıbaşındakiler *plaj gazinosu* diye adlandırılmıştır. Bununla da kalınmaz, ticari adında Osmanlı'dan beri toplumda olumsuz çağrışımlar yarattığı düşünülen *meyhane* sözcüğünü geçirmek istemeyen bazı **klasik meyhaneler**, bu eğlence türüyle uzaktan yakından ilgileri olmadığı halde *gazino* sözcüğünü kullanır. Haklarını teslim etmek gerekirse, bazı **çalgılı meyhaneler**in adında geçen *gazino* sözcüğü gayet isabetlidir. Öte yandan, içki içilmeyen, yemek yenilmeyen, müzikli

programı olmayan bazı büyük **kahvehaneler** veya ailelerin oturup çekirdek çıtlattığı bazı büyük çay bahçeleri kendilerine *gazino* adını yakıştırmıştır. Orduevlerinin içki içilsin içilmesin birer *gazino*su olur. Bazı **birahaneler** de furyadan nasibini almış, tabelalarına kocaman *gazino* yazmıştır. Ancak kültürün imbikten geçirerek yarattığı baskın bir *gazino* türü vardır ki, bütün bunların üstüne sünger çeker: Türkiye'de **Müzeyyen Senar**'ın rakı kadehini cidarından tutup kafasının etrafında şöyle bir döndürdükten sonra yudumladığı sahnenin bulunduğu yere *gazino* denir.



FOTO PASTEL, Cengiz Kahraman Koleksiyonu

15 Aralık 1947 günü çekilmiş bir gazino fotoğrafı

MEYHANENİN ALAFRANGASI: **Koçu**'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'nde gazino *meyhanenin alafrangası* olarak tanımlanır. Gazino, Osmanlı'nın kararlı biçimde Batılılaşmaya başladığı 19. yüzyılda **eğlence hayatı**na girdi ve beraberinde sonraları büyük bir kültürel dönüşüme yol açacak iki önemli olguyu getirdi: Masa-sandalye düzenini esas alan Batılı iç mekân düzenlemesi ve kadınlarla erkeklerin bir arada bulunduğu modern eğlence ortamı.

Türkiye'de ilk gazinolar İstanbul'da, Tanzimat döneminde açılmaya başlanmış, ama en olgun örnekleri **II. Abdülhamit** döneminin (1876-1909) sonlarında ortaya çıkmıştır. Bunların en ünlüleri **Galata**'daki **Arkadi Gazinosu**, **Beyoğlu**'ndaki Tepebaşı Bahçesi'nin teras gazinosu, Taksim'deki Maxim [sonraları **Maksim Gazinosu**], Pangaltı Hamamı'nın karşısındaki Dimitri'nin Gazinosu, Haydarpaşa'daki Emperiyal Bağçesi, Karaköy'deki **Filip'in Gazinosu**, Beyazıt'taki Kadirpaşa Hanı içindeki Fiks Gazinosu ile Tophane'deki Alkazar Amerikan Gazinosu idi. Bu gazinoların hepsi de, gerek nefis **meze**leri, gerek **hanende** ve **sazende**leri, gerekse servise sundukları zengin içki çeşitleriyle İstanbul'un eğlence hayatının önemli parçalarıydı.

19. yüzyılın sonlarıyla 20. yüzyılın başlarındaki dönemde, İstanbul'un çapkın beylerinin **Kâğıthane** âlemleri için seçtikleri buluşma yeri **Haliç**'in gözbebeği **Fener**'deki Fener İskele Gazinosu idi. Büyük bir kapalı bölümü ile kazıklar üzerinde denize doğru uzanmış **salaşhane** bölümü olan gazinoda zamanın tanınmış hanende ve sazendeleri sanatlarını icra ederlerdi. Anadolu yakasının en lüks gazinolarından biri olan Çubuklu Gazinosu, Çubuklu Vapur İskelesi'nin karşısındaydı. 1958 yılına kadar faaliyet gösteren gazinoda, seçkin saz ve tiyatro topluluklarının sahneye çıkar, gündüzleri hanımlar matinesi yapılırdı.

1917 Bolşevik Devrimi'nden sonra İstanbul'a gelen **Beyaz Ruslar** tango, fokstrot, çarliston gibi dansları gazinolarda tanıtıp yaygınlaştırdılar. **Mütareke İstanbul'u**nda Galata'nın en meşhur gazinosu olan **Eftalipos** ise, işgal kuvvetlerinin askerleriyle dolar taşardı. Bu tarihten sonra gazinolarda

sadece alaturka ve Batı müziği söyleyen şarkıcılar değil, akrobatlar, hokkabazlar, cambazlar ve revü sanatçıları da gösteriler yapmaya başladı.

MÜZİKHOLÜN ALATURKASI: Gazino, kuruluşunu **balolar** ile kutlayan genç Cumhuriyet'in simgelerinden biri haline geldi. Atatürk'ün İstanbul'daki iki önemli gazinoya yaptığı ziyaret, tarihin akışını değiştirecek cinstendir: Büyükdere halkının muhafazakâr kesimlerinin içkili yerde kadınlarla erkeklerin denize girmesinden rahatsız olup şikayet ettiği **Beyaz Park Gazinosu**'na destek vermekle kalmaz, plajdaki haremlik-selamlık uygulamasının kalkmasını sağlar ve Fenerbahçe'deki **Belvü Gazinosu**'nda sahne alan **Denizkızı Eftalya**'yı dinlemeye giderek *Cumhuriyet divası* olarak tekrar parlamasının önünü açar. Ama *divalık* payesi çok geçmeden diğer gazino yıldızları **Safiye Ayla** ve Müzeyyen Senar'ın eline geçecektir. Mütareke yıllarındaki müzikal çeşitlilik yerini alaturka musikinin keskin egemenliğine bırakır. Öyle ki, Ali Rifat Çağatay'ın yaptığı ve kabul edilmeyen İstiklal Marşı bestesi bile buram buram **fasıl** müziği kokar.



Vefa Zat Koleksiyonu

Gazinoya ruhunu veren üç yıldız: Müzeyyen Senar ve Zeki Müren rakı masasında;



Bahar Tanır Koleksiyonu

Hamiyet Yüceses "Ölünceye Kadar Seninim" (Kani Kıpçak, 1949) filminde

Alafranga bir eğlence formu olarak gelen gazino, Cumhuriyet döneminde hızla alaturkalaşır. Maxim'in Amerikan *big band* orkestralarının yerini, kalabalık **Türk sanat müziği** orkestraları alır. Tanınmış virtuozlardan kurulu bu *saz heyetleri*nin kadrosu, gazetelere verilen ilanlarda ayrıntılarıyla belirtilir. O devirde ses sanatçıları iyi bir ekibin parçası oldukları ölçüde değer taşırlar. Gazinolar, öncelikle *saz dinlemeye* gidilen eğlence yerleridir. 60'lı yıllara kadar bu geleneğin oluştuğu gazinolar arasında **Panorama**, **Kristal**, **Küçük Çiftlik**, **Tepebaşı Gazinosu**, **Taksim Belediye**, Bebek Belediye, Çakır sayılabilir. Assolist egemenliği, gazinolara 60'lardan itibaren, plak sanayiinin gelişimine paralel olarak yerleşmiştir. Böylece gazinolar, tıpkı ABD ve İngiltere'de olduğu gibi, ülkeye özgü pop yıldızlarının dinleyiciyle doğrudan ilişki kurabileceği birer *müzikhol* haline gelmiştir.



"Oryantal Göbek Dansı", Kemal Özdemir, 2000

Beşiktaş efsanesi Baba Hakkı (Yeten) cesur dansöz Aysel Tanju'nun şovunu mahcup bir ilgiyle izliyor

ÇATAL BIÇAK SESLERİ: Türk sanat müziğinin tutucu ve akademik çevreleri için gazinonun, meyhaneden bir farkı yoktur. Sazendeler, oralarda sanat icra etmek yerine sarhoş eğlendirirler. Çoğu, musikinin alfabesini bile bilmez, bilenler de disipline gelmez. Bu görüş doğrultusunda, bir radyo sanatçısının gazinolarda çalması veya söylemesi, para kazanmak ama itibar kaybetmek demektir. Münir Nurettin Selçuk, musikiyi meyhanelerin ve gazinoların elinden kurtararak konser salonlarına yükselten kişi olarak daima saygı uyandırır.

Gazinolardaki *çatal bıçak sesi*, en büyük düşman olarak musiki literatürüne girmiştir. Zeki Müren, gazino çalışmalarına "Ben şarkı söylerken sarhoş mezesi olmayacağım, yaptığım işin haysiyetini herkese kabul ettireceğim" diyerek başlar: "Ben sahneyi, mikrofonun önüne dümdüz dikilen hanendeler sisteminden kurtararak, ona ışık, renk, hareket, aşk ve şevk getirdim. Gazinolarda okuyorum. Müzikhollerde ve konser salonlarında değil. Sarhoşlar yemek yerken, içki içerken okuyorum. Ama benim şarkı söylediğim salonlarda çıt bile çıkmıyor."

Meyhane benzetmesi aslında yerinde bir benzetmeydi. Gazinolarda daha çok rakı içilir, verilen yemeğin de rakıya uygun olmasına özen gösterilirdi. Genellikle *tabildot* da denen *fiks mönü* sistemi uygulanırdı. İlk olarak servis edilen *ordövr tabağı* tamamen rakı mezelerinden oluşurdu; adeta azar azar mezelerle tabağın içinde bir *potpuri* yapılırdı. Varlıklı müşteriler **havyar**, istakoz gibi pahalı mezeleri ücreti ayrıca ödenecek birer ekstra tercih, lokantacılık tabiriyle *alakart* olarak söylerdi. Ana yemekte genellikle mevsim balıkları veya et seçeneği sorulurdu. Tatlı olarak veya tatlıdan sonra mutlaka **meyve** tabağı getirilirdi. Yanardöner meyve tabakları gazinoların icadıdır. Gösteriş meraklısı müşteriler, özellikle **hacıağa**lar masaya **viski** açtırırdı, ama viskiyi de rakı gibi, bu yemekleri yanına meze yaparak içerlerdi. Ancak her ne olursa olsun assolistin çıkma zamanı geldiğinde yemek faslı nihayete ermiş, çatal bıçak sesleri susmuş olurdu. Masada kadehler ve içkiye eşlik edecek meyve dilimleri veya sonradan söylenmiş

biraz **çerez** dışında hiçbir şey kalmazdı. Herkes müziği dinler, yeri geldiğinde şarkıya eşlik eder ve usul usul demlenirdi.

Gazinoların zengin programının *uvertür* sanatçıları ise çatal bıçak sesleri eşliğinde sahne almayı sineye çekmek durumundaydı. Program sanatçıların önem sırasında göre yapılır, müzik türleri arasında arajmandan Türk sanat müziğine doğru yükselen bir hiyerarşi gözetilirdi. *Süperstar* Ajda Pekkan en parlak zamanında bile bu kuralı bozamamış, *assolist altı* konumundan ileri gidememişti. Programda sadece müzik yer almaz, aralara Mandrake gibi sihirbazların, Ateş Böcekleri gibi komedyenlerin, dans veya folklor gruplarının şovları serpiştirilir, assolistin çıkması yaklaşırken, salon tam çakırkeyif olduğunda mutlaka **dansöz** çıkarılırdı. Dansöz, adeta gecenin ikinci bölümünün habercisiydi.

SİLAH SESLERİ: **Orhan Gencebay**'ın oynadığı *Aşkı Ben mi Yarattım?* (1979, Şerif Gören) filminde, şöhrete yeni ulaşmış bir şarkıcının içine düştüğü ikilem anlatılır: Şarkılarını bundan böyle pahalı gazinolarda mı söylemelidir, halk konserlerinde mi? Filmdeki gazino patronu acımasız bir kişiliktir, "her türlü işi yapar, tekin adam değildir," kaz gelecek yerden tavuk esirgemez, cebine peşinen yüklü bir para ve son model bir Mercedes'in anahtarlarını koyduğu Gencebay'ı, üç büyük şehirdeki üç büyük gazinoyla bir tür kölelik anlaşması imzalamaya zorlar. Eğer Gencebay kabul etmezse, onu pişman edecek, bacaklarından vurdurtacak ya da parmaklarını ezdirtecektir!

Filmdeki bu karikatür tipleme, zaman zaman medyaya da yansıyan gazino patronu imajıyla pekâlâ belli bir uyum içindedir. Bazı hatıralar ve tanıklıklar da bu imajı besler. Aspirin içmek için dolaptan bir şişe su alan tamburi Sadun Aksüt, **Hacı Hamdi Anlar**'ın sert ikazıyla suyun parasını hemen kasaya öder. Bu anlamlı örnek, elbette **Fahrettin Aslan**'ın **Zeki Müren**'i kuliste dövmesinin ve giysilerini sokağa fırlatmasının yanında masum kalır. Sanatçı-patron ilişkisi, her zaman bıçaksırtı bir konu olmuştur. Gazino patronunun portresi, bazen sanatçının en büyük hamisi, bazen bir zalim olarak çizilir.

Musiki ve eğlence kültürünün taşıyıcısı haline gelmiş gazinolarda, bir de madalyonun öbür yüzü vardır. Gazinolar, basın ve kamuoyu önünde rant, haraç, rüşvet çarkının içinde yuvarlanan kurumlardandır, kimi zaman

organize suç örgütlerinin doğal bir uzantısı, kimi zaman kurbanı olarak görülürler. *Baba* ve adamları sahneye en yakın masada oturur, assolistle kendine özgü jestler ve pahalı hediyeler yoluyla ilişki kurarlar; eğer silahlar konuşursa sazlar susar. Nitekim, **Kibariye**'nin *Kim Bilir* şarkısıyla gelen şöhretini pekiştirdiği, biri İzmir'de, diğeri İstanbul'da bulunan iki gazinonun patronu, birbirinden 14 sene arayla aynı kaderi paylaşmış, sahnede program sürerken, müşterilerin gözü önünde, mafya hesaplaşmaları sonucunda vurularak öldürülmüşlerdir. Sayıca bir hayli fazla olan bu tip olayların mahkeme tutanaklarında içkiye özellikle vurgu yapılması, insanları silaha davranmaya iten sebep olarak içki ve sarhoşluğun gösterilmesi âdettendir.

GAZİNOLARIN SONU: Denizkızı Eftalya, Safiye Ayla, Müzeyyen Senar, **Hamiyet Yüceses**, Perihan Altındağ Sözeri gibi Cumhuriyet divalarıyla açılan bu devir, Zehra Bilir, Suzan Yakar, Muzaffer Akgün gibi halk müziği sanatçılarını da rüzgarına kattı, Zeki Müren'in yıldızlaştığı 50'lerde zirveye ulaştı. Gazino sahnesinden yıllar içinde Sevim Çağlayan, Nigar Uluerer, Sevim Tanürek, **Gönül Yazar**, Sevim Tuna, Gönül Akkor, **Behiye Aksoy**, Emel Sayın, Mediha Şen, Seçil Heper, **Bülent Ersoy**, Yüksel Uzel, **Muazzez Abacı**, **Adnan Şenses** gibi pek çok assolist geçti.



1970'lerde dönem gazinolarının duvar afişleri

En parlak dönemini 60'lar ve 70'lerde yaşayan, İstanbul'un yanı sıra Fuar döneminde İzmir'de kitleselleşen gazino eğlencesi, 12 Eylül darbesinden sonra inişe geçti. 80'ler bittiğinde gazino tamamen Özal döneminde zenginleşen yeni kentli burjuvanın eğlencesi haline gelmişti. Daha önce bu programları hiç değilse matinelerde, halk günlerinde izleme imkânı bulan orta sınıflar bile gazinolara gidemez oldu, gazino âlemine yönelik kültürel aidiyetini kaybetti. Bu *marjinalleşme* gazinoların da sonunu getirecekti. Fahrettin Aslan'ın 90'larda Büyük Maksim'i dev bir eğlence kompleksine dönüştürme çabaları başarısızlıkla sonuçlandı. Geçmişin büyük gazinoları birer birer kapanarak yerlerini alışveriş merkezlerine, katlı otoparklara bıraktı. Gazinoların işlevini gece hayatının iyice karanlık mekânları olan **pavyonlar** üstlendi. Liberalleşen Türkiye artık kendine başka eğlence biçimleri geliştirmişti.

İstanbul Ansiklopedisi / Vefa Zat "Gazinolar", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Jak Deleon Milliyet, 15 Nisan 1990 / Vefa Zat Eski İstanbul Barları / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi / Burhan Arpad Direklerarası / Sadun Aksüt Alkışlarla Geçen Yıllar / Nâzan Yeşim "Milyonların Arasında Yalnız Adam", Milliyet, 29 Ekim 1964



ENDERUNLU FAZIL, Topkapı Sarayı Müzesi

gedikli meyhaneler Osmanlı döneminde *gedik* adı verilen resmi çalışma iznini almış, ruhsatlı **meyhane**. Osmanlı'da her esnaf grubu gibi meyhanecilerin de bir loncası vardı ve devlet tarafından denetlenen bu meslek örgütüne resmen bağlı olmayanların meyhanecilik yapması yasaktı. Meyhanelerden toplanan vergiler özellikle ekonomik darlık yaşanan dönemlerde hazine için önemli bir gelir kaynağı olduğu için ruhsatsız çalışan **koltuk meyhaneleri**ne ve sokak aralarında ayaküstü yudumluk içki satan **ayaklı meyhanelere** yakalandıklarında büyük cezalar verilirdi. Gedik düzeni İstanbul'un fethinden, lonca sisteminin toptan kaldırıldığı II. Meşrutiyet'e (1908) kadar devam etti. Abdülaziz döneminden (1861-1876) itibaren bu işletmelere **selatin meyhaneleri** denmeye başlandı.

İstanbul'daki gedikli meyhanelerin sayısı tam olarak saptanamamıştır. Konuyla ilgili nadide eserin sahibi **Mehmet Tevfik**'e göre, 1880'li yıllarda bunların sayısı 83'tür. Ama bu sayıya meyhane bolluğu ile tanınmış **Galata** ve **Beyoğlu** semtlerinin meyhaneleri dahil değildir. Toplamda kaç meyhane olduğu bilinmese de, lonca sistemi gereği gedikli meyhanelerin sayısı sabitti. Kontenjan açık değilse yeni bir meyhane için gedik almak mümkün değildi. Bugünkü gibi meyhane açıp tutmayınca kapatmak olmazdı. Gedikli meyhanelerin mülkiyeti babadan oğula geçerdi. Eğer oğul meyhanecilik yapmak istemezse veya meyhanecinin oğlu yoksa, gedik loncanın denetiminde yeni sahibine satılırdı. Ama her başvuruna gedik verilmezdi, meyhaneci olmak için çıraklıktan yetişmek lazımdı. Meyhanecilik ustadan çırağa geçen bir zanaattı.

Gedikli meyhanelerin **barba** adı verilen patronları genellikle Rumdu. İstanbul'un Ermeni ve Musevi mahallelerinde bu azınlıklara mensup kişilerin işlettiği meyhaneler de bulunurdu. Ancak Müslüman meyhaneciye hiç rastlanmazdı. Müslümanlara sadece içki içmek değil, meyhanecilik yapmak da yasaktı. Osmanlı döneminde zaman zaman içki yasakları konmuş ve gedikli meyhaneler kapatılmıştır. Yasak kalkınca izin yeniden eski sahiplerine verilirdi.

Bu meyhaneler sahibinin ismi veya lakabı, bulunduğu yer, dükkânın kapısının üstüne astıkları ahşap veya madeni alameti farikalar (kayık, kafes,

kule, hançer) veya hususiyetlerine (havuz, bahçe, laterna) göre adlandırılırdı. Gedikli meyhaneler ayrıca kendi aralarında sınıflandırılırdı; sözgelimi şarabı **fıçı** yerine **küp**te saklayanlara **küplü meyhaneler**, çok geniş bir alana kurulmuş, yüksek tavanlı ve toprak zeminli olanlara **kebir meyhaneler**, İstanbul'a demirleyen gemi tayfasının gittiği yerlere **gemici meyhaneleri** denirdi.

Gedikli meyhanede kapıdan girilince sağda veya solda, **bar** gibi uzun ve yüksek bir **tezgâh** bulunur, onun tam karşısındaki duvara şarap fıçıları konurdu. Tezgâhın kapının karşısına kurulduğu çok ender görülürdü. Meyhanenin dekorasyonunda önemli bir öğe olan tezgâhın arkasındaki raflara rakı ve şarap servisinde kullanılan **ibrik**, **güğüm**, **testi** gibi gereçler ve envai çeşit **kadeh** dizilirdi. Müşterilerin bir bölümü akşamları tezgâhın etrafına doluşur, içkilerini burada ayakta içerken tezgâh üstündeki küçük tabaklarda bulunan **fasulye piyazı**, **turşu**, **peynir**, **leblebi** gibi mütevazı **meze**lerle yetinirlerdi. İstanbul'un ünlü gedikli meyhanelerinin mutfakları çok temiz ve yemekleri leziz olurdu. Bu meyhanelerin daha çok varlıklı müşterilere sunduğu balık çorbalarının, mürekkep balığı yahnilerinin, böbrekli bulgur pilavlarının, midyeli ve mantarlı böreklerinin, tandır kebaplarının şöhreti bütün Akdeniz ve Karadeniz limanlarına yayılmıştı.

Tezgâhın başında **mastori** denen meyhane ustası bulunurdu. Mastori barbadan sonra meyhanedeki en yetkili kişiydi, **gedikli tayfası** onun yönetiminde çalışırdı. Bazı meyhanelerde mastori görevini bizzat barba üstlenirdi. Eski İstanbul meyhanelerinde 1875-1880 arasına kadar masa yoktu. Masa-sandalye düzeni meyhanelere alafranga **gazinolar** ve **içkili lokantalar**ın açılıp halk tarafından benimsenmesinden sonra girdi, böylece **klasik meyhaneler** dönemi açıldı. Bunun öncesinde işret sofrası rahle gibi açılır kapanır alçak kaideler üzerine konan ahşap veya bakır **sini**lere kurulurdu. Arkalıksız küçük yer iskemleleri veya hasır örgülü taburelerde otururlurdu. Sofra açtıran müşteriler kesesi dolgun veya kabadayılıkta şöhreti olan kişilerdi. Daha saygın müşteriler için bazı meyhanelerde **şirvan** adı verilen balkon benzeri mekânlar veya dayalı döşeli özel **oda**lar vardı.



SABİHA BOZCALI, İstanbul Ansiklopedisi

Galata'daki Lavirentos'un tasvirinde tipik bir gedikli meyhane ortamı: Arkada fıçılar, sağda tezgâh, önde sofra ve gedikli tayfası:(soldan sağa) Barba, aşçı, tezgâhtar (mastori), sâki pedimu (muğbeçe) ve köçek

Her meyhanede kapanma vaktini bildiren bir **çıngırak** bulunurdu. Ayrıca zabit kolunun baskını da bu yolla duyurulurdu. Mekân tavana asılan devasa **kandil**lerle aydınlatılır, bunun yanı sıra her sofraya bir **fiske şamdanı** konurdu. Meyhane kıvamını bulduğunda ise orta direğe asılan **orta şamdanı** uyandırılırdı. Orta direğin dibine silme sardalye dolu bir **tuzlu balık fıçısı** koymak da âdettendi. Tavana itina ile yapılmış cilalı bir küçük fıçı asmak büyük ziynet sayılırdı. **Ramazan** ayında bütün gedikli meyhaneler kapanır, bunu fırsat bilen meyhaneciler tadilata girerdi. Bayramın ilk günü yeniden açıldıklarını hatırlatmak için sadık müşterilerinin evine bir tepsi içinde **midye** dolması gönderirlerdi. Buna da **unutma bizi dolması** adı verilmişti. Eski İstanbul folklorunun çok özel bir alanını oluşturan gedikli meyhaneler, 1910'dan sonra ya kendilerini 20. yüzyılla birlikte gelen yeni koşullara uydurdu ya da tamamen ortadan kayboldu.

Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Refik Ahmet Sevengil İstanbul Nasıl Eğleniyordu? Selim Nüzhet Gerçek İstanbul'dan Ben de Geçtim / İlber Ortaylı İstanbul'dan Sayfalar

gedikli tayfası **Gedikli meyhaneler** resmi olarak işletmenin bütün sorumluluğunu üstlenen ve aynı zamanda **gedik** sahibi olan **barba** tarafından yönetilirdi. Nadiren de olsa barbadan sonra gelen ikinci adam **mastori** yönetimi devralırdı. Ayrıca mastorilik işini üstlenmiş barbalara da rastlanırdı. **Aşçı** veya **ocakçı** kalfa ve çıraklarıyla birlikte mutfağı idare ederdi. Salonun genel isteklerine **ortacı** bakardı. **Sâki** olarak **palikar** denen Rum gençler arasından seçilen **muğbeçe**ler görevlendirilmişti. Aynı zamanda meze servisini de yürütürlerdi. Bunların dışında ortalıkta **miço**, **ateş oğlanı**, yamak, bulaşıkçı pozisyonunda çalışan ve **pedimu** adı verilen çok sayıda Rum çocuk bulunurdu.

İkindi ezanı okunduktan sonra meyhanede **akşamcılar** için hazırlık başlardı. Bunlar **Ramazan** ayı, kandil akşamları, bazı cuma akşamları,

bayram akşamları veya *fevkalade şahsi mazeretler* hariç, her gün aynı meyhaneye demlenirlerdi. Bu yüzden akşamcı müşteriler, özellikle sofra açtıranlar [*bkz.* **sofra açtırmak**] *meyhanenin velinimeti* bilinirdi. Hazırlık sırasında rakı güğüm ve ibrikleri, şarap testileri doldurulur, **tezgâh**a içi çeşitli mezelerle bezenmiş tabaklar dizilir, meyhaneye çekidüzen verilirdi.

Barba çoğu zaman bulaşıkçının bir tepsi içinde pırıl pırıl getirdiği kadehleri, bardakları, bir kere de kendisi sudan geçirir, kar gibi tülbentlerle kurular parlatırdı. **Koçu**, muğbeçelerin hazırlıklarını şöyle anlatır: "Tertemiz giyinirler, taranmış kâküller üstüne feslerini ayna karşısında özene bezene oturturlar; eller, ayaklar yıkanmış, tertemiz, kollar sıvalı, paçalar sıvalı, bellerinde kuşak; sırtlarında kar gibi gömlekler; işlemeli fermeneler. İçlerinde kendilerini türküler, şarkılar, gazeller, destanlar, ayaklı mânilerle överek dillere destan eden kalender şairler de bulunan İstanbul akşamcılarına hizmet elbet ki kolay değildi. Temizlik, kendilerine has kılıkla şıklık ve Allah vergisi güzellikle beraber nezaket ve zarafet de şarttı. Sakız adası, İstanbul meyhanelerine meyhane uşağı yetiştirip gönderen bir ocak haline gelmişti. Sakızlı Rum oğlanlarının peşinden de İmrozlular gelirdi."

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri



19. yüzyılın sonunda Gedikpaşa semti

Gedikpaşa meyhaneleri Ermenilerin ağırlıkta olduğu Gedikpaşa yoğun nüfuslu bir İstanbul semtiydi. Eski kayıtlara göre Büyük Müsellim ve Küçük Müsellim adlı mükellef ve şöhretli **gedikli meyhaneler**i vardı. Bunların yanında sokak aralarında kaçak çalışan birçok **koltuk meyhanesi** de bulunurdu. Gedikli meyhaneler dönemi bittikten sonra Küçük Müsellim meyhanesi yaşamaya devam etti ve yeni sahibinin adıyla Garbis'in Meyhanesi olarak ünlendi. **Neyzen Tevfik**'in de devam ettiği bu meyhanenin bir de yazlık bahçesi bulunuyordu ve yazın pek revaçtaydı. 1950'li yıllarda sahibinin ölümünden sonra kapandı.

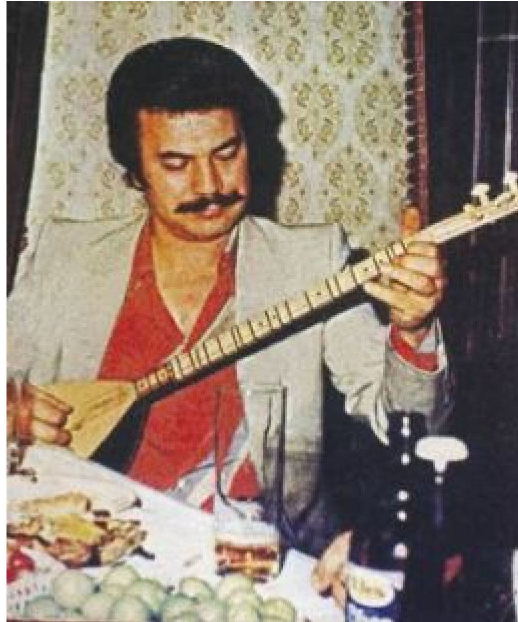
İstanbul Ansiklopedisi



Gencebay, Orhan (1944) 60'lı yıllarda Türk sanat müziği ve halk müziğinde farklı kompozisyon ve icra arayışının ilk örneklerini veren, **arabesk** adı verilen bu yeni müziğin mucidi kabul edilen besteci, söz yazarı, şarkıcı, bağlama virtüözü ve sinema oyuncusu; *Orhan Baba*. Ailesinin desteğiyle çocukluğundan itibaren memleketi Samsun'un müzik cemiyetleri ve saz evlerine devam etti, bağlama ve tambur öğrendi. Gencebay'ın kendine has müzik adabını oluşturduğu yerler, *külhanbeyi diyarı* Çarşamba'da, Dikbıyıklı Kurt Mehmet gibi mahalli sanatçıların rakı sofrasından Beyoğlu'na, *piyasa müziği gurusu* Abdullah Nail Bayşu'nun kapısı herkese açık apartman dairesine kadar uzanıyordu. Ona en çok ilham veren ustası, Ankara havalarının kahramanı Bayram Aracı'ydı. Aracı'nın, ritmik saz tekniğiyle ve serazat yaşamının bir uzantısı olarak kıyak kafayla yorumladığı türküler, Gencebay'ın yanı sıra Arif Sağ'ı ve **Neşet Ertaş**'ı da etkileyerek, TRT akademizmine hapsedilen halk müziği mirasına yeniden sivil bir hareket alanı kazandırdı. Gencebay'ın müzikal iddiası, alaturkaya

ve yöresel tavırlara A'dan Z'ye hâkim olup, bu temel üzerine, Batı müziğinden ve Mısır müziğinden de yararlanarak Türkiye coğrafyasının tamamına hitap edecek yeni bir popüler tarz inşa etmekti. Resmi kurumların ve toplumun elit kesimlerinin şiddetli itirazına rağmen maksat hasıl oldu.

Evde, ağır ağır rakısını yudumlayan babasına küçük yaşta verdiği minik resitalleri bugün özlemle anan, gençliğinde Muzaffer Akgün, Ahmet Sezgin gibi halk müziği sanatçılarına refakat ederek sahne tozu yutan Gencebay, *Bir Teselli Ver* 45'liğiyle ülke çapında üne kavuştuğu 1971'den sonra hiçbir sahne çalışması yapmadı, konsere çıkmadı. Halka plaklarıyla ve başrolünde oynadığı otuzu aşkın filmle ulaştı. Bu filmlerin meyhane sahnelerinde Gencebay çoğu zaman masada yapayalnızdır: Dolup boşalan kadehler eşliğinde, örneğin *Bir Teselli Ver* filminde *Hor Görme Garibi* şarkısını, *Batsın Bu Dünya*'da *Batsın Bu Dünya*'yı, *Sev Dedi Gözlerim*'de *Aşk Pınarı*'nı, *Şoför*'de *Sarhoşun Biri*'ni tek tabanca söyleyerek derdine dert katar. Eğer şarkılarını izbe meyhaneler yerine açık havada, deniz kenarında ya da piknikte dostlarıyla birlikte içerek söylüyorsa, bu sefer mutluluğa yelken açmış demektir. Böyle durumlarda rakılar çay bardağında yuvarlanır, domates, salatalık, beyaz peynir ve meyveden oluşan nevale afiyetle yenir, Gencebay, arkadaşlarıyla veya sevgilisiyle şakalaşarak efkâr dağıtır.



Orhan Gencebay 1974'te içki sofrasında

"Ben yanılmam arkadaş, sen de bizdensin / Bizim gibi meçhule gidenlerdensin" dizeleriyle *Sen de Bizdensin*, bir öğle vakti Topkapı surlarında yarenlik ettiği berduşlara ithafen yazdığı bir şarkı olarak, repertuarının özel örneklerinden biridir. Kendine ait şarkı sözlerinde, "*Bizi sarhoş eden ümitler var ya / Bir kırık kadehe benziyor sanki"* misali, sarhoşluğu bir metafor gibi kullanmayı tercih eder. Ama *Meyhaneci Sırdaşım* ya da Cemal Safi'ye ait *İç Benim İçin* ve *Ya Evde Yoksan* gibi bestelediği şiirlerde içki, hikâyenin içine destursuz girmiştir:

Sarhoşsan kapını çaldığım anda

Saç baş darmadağın açık saçıksan

Bir de ufak rakı varsa masanda

İçim ürperiyor ya evde yoksan

Sabahlara kadar içsek sevişsek

Ne ben işe gitsem ne sen ayılsan

Derin bir uykunun dibine düşsek

İçim ürperiyor ya evde yoksan

Arabesk ve rakı, hep birbirini çağıran, birbirini çağrıştıran iki sözcük olageldi ve bir ortak toplumsal kültür yarattı. 1978'de *Mikrop* dergisinin bir kapağına "İçkiye gelen son zamdan sonra meyhaneler boşalınca, Orhan ve Ferdi abiler artık çayhane şarkıları söölicek" notu düşülmüştü, karikatürde Gencebay ve **Ferdi Tayfur** sahnede yan yana *"Ben seven biriyim / Çay içen biriyim"* diye haykırıyordu! Söz konusu şarkının orijinali, Gencebay klasiklerinden *Sarhoşun Biri*'ydi. *Hey* dergisinin haberine göre, 1977'de *Sarhoşun Biri* 45'liği yayınlandığında, dükkânına çilingir sofrası kuran İzmirli bir plakçı, plağı satın alan herkese bir kadeh rakı ikram etmişti. DERYA BENGİ

gençlik suyu **Salâh Birsel** edebiyatında rakı.

gıda Bir insanın hiç rahatsızlık duymadan içebileceği rakı miktarına, rakı meclislerinin büyük üstadı **Ahmet Rasim**'in verdiği ad. Üstat aşırı içmenin zararlarını anlattıktan sonra "içenlerin akıllıları gıda denilen miktardan ziyadesini içmezler" der. Gıda ona göre yirmi beş dirhemlik bir **karafaki** rakıdır. Bugün kullandığımız ölçülere göre aşağı yukarı 35 cl.'lik rakının yarısına eşdeğerdir.

Ahmet Rasim'e göre içki içmede üç aşama vardır: *neşelenme*, *çakırkeyif olma*, *keyif olma*. Keyif olma aşamasını geçmemek gerekir, çünkü bundan sonraki aşama, *kendi gelen* denilen sızıp kalma ya da *cıvıma* aşamasıdır. Yazarımız bu kriterleri iyi rakılar için söylediğini özellikle belirtir. Adi ispirtodan çekilmiş *çalkama* diye adlandırdığı kötü rakıların içilmemesini özellikle vurgular ve bu adi rakılardan *gıda* olamayacağını söyler. Yeni başlayanlara gradosu, yani alkol derecesi düşük rakıyla başlamalarını önerir. Ahmet Rasim'e göre rakıya katılacak su miktarı da önemlidir. Çeşitli gradolardaki rakılara ne miktar su konulacağını belirttikten sonra rakının nasıl içilmesi gerektiğini anlatır.

İyi içiciler kendileri için saptadıkları *gıda*yı aldıktan sonra içkiden el çekmelidir. Keyif aşamasındayken içkiyi bırakmak kadar akıllı hiçbir önlem yoktur. Ufacık bir son kadeh bile dengeyi bozar. Üstat, dopdolu bir kadehi nasıl bir damla taşırırsa, bu ilave son kadeh de çoğunlukla keyfi yerine gelmiş olan içiciyi öyle taşırır der ve meyhanecilerin gitmek üzere olan müşterilerine *bu da tezgâhtan* diyerek yaptığı **yolluk** ikramı eleştirir. Onun ilkesi açıktır: "Rakı içmenin bir mantığı olması gerekir, bu mantık gereğince içki masasına keyif almak için oturulur, keyif gıdayı alınca oluşur ve bu aşamada ya masadan kalkılır ya da masada kalınacaksa kadehten el çekilir."

Ahmet Rasim *gıda*sını raconuyla alanların hiçbir zaman istenmeyen durumlara düşmeyeceğini, örneğin şunu asla demeyeceğini söyler: "Düşünüyorum, düşünüyorum bir türlü bir neden bulamıyorum. Gece yarısında benim bahçedeki tavuk kümesinde ne işim vardı?"

Ahmet Rasim üstadın *gıda* konusunda son dikkati çektiği husus süredir. Ona göre bir kadeh rakıyı yudum yudum, bir saatte içmek gerekir.

Ahmet Rasim Resimli Ay, Mayıs 1927, Sayı :3

gıravatlı Argoda **Kulüp Rakısı**.

Girit Akdeniz'in **Kıbrıs**'tan sonra ikinci büyük adası. 18. yüzyıl başlarından 1912'ye kadar Osmanlı'nın bir parçasıydı. Fetih kolunda ve ilk yerleşen öncü birlikler içinde Bektaşi topluluklarının bulunması, adada uzun süren barışçıl bir ortamın zeminini oluşturdu ve Türkler, Yunanlılar ve İtalyanlar arasında ortak bir mutfak ve içki kültürünün gelişimine kolayca geçit verdi. Girit kentlerinde zeytincilik Müslümanlardan, balıkçılık Hıristiyanlardan sorulurdu. **Mübadele** sonrası **Giritliler**, Anadolu mutfağına azımsanmayacak bir katkı sundu. Ege'nin yerli halkı şöyle diyordu: "Eğer tarlana bir hayvan sürüsü ve bir Giritli dadanırsa, Giritliyi hemen kovala, maazallah ot bırakmaz."





Stereoskobik bir fotoğrafta Girit kahvehanesi

Giritlilerin kültüründe ot yemekleri kadar şarap ve rakı da önemli yer tutar. Bugün Yunan topraklarında rakı, aynen bu adla sadece Girit'te üretilir. Günümüz Giritlileri **çipuro** adını verdikleri bir tür rakıyı anasonsuz imal eder ve içer. Ada ayrıca incirden yapılan **çikudia**'sıyla da ünlüdür. Giritlilerin *mani* okuma geleneği giderek azalmış olsa da, **Ayvalık** ve **İzmir**'deki Giritliler arasında devam etmektedir. Bu manilere *madinades* ya da *mandinades* denir ve Yunancanın Girit diyalekti olan *Kritiça* dilinde söylenir. İçkiye dair maniler arasında şunlar sayılabilir: *Taşili su to koçino opşos çan to fisili / Dhihos raçi, dhihos krasi, mikri mu tha methisi* (Kırmızı dudaklarını öpen / Rakısız şarapsız sarhoş olur). *İpşa raçi çemesisa, krasi çe solaneme / Çiza çetina ağapimu, çapo kuzulaneme* (Sarhoşum rakı içtim, şarapla kalktı içim / Sevgilimi gördüm ki, oldum deli ne biçim). *Vale tu yero ena raçi, na t'urthi san to meli / Na dis çe t'anevolema, pos perpatay' çe vyeni* (Moruğa bir rakı koy, bal şeker olsun ona / Bak bakalım yokuşu, nasıl çıkıyor sonra). Giritli Salacızade Şeyh Mustafa Efendi'ye ait bir beyit ise şöyledir: *Şarab-ı vahdetin yek cur'asın nûş eyledim bir dem / İçince mest olup hâlâ o keyfiyetle sersemim.* A. NEDİM ATİLLA

Giritliler **Mübadele** ile Türkiye'ye gelen **Girit** Türkleri; *Girit mübadilleri* de denir. Lozan Antlaşması uyarınca gerçekleşen **mübadele**, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunda yaşanan ilk büyük toplumsal dönüşüm deneyimlerinden biri olarak **eğlence hayatı**nda köklü değişimlere yol açmıştır. Bunlar arasında en çarpıcı olan, yüzlerce yıldır Rumların egemenliğinde bulunan **meyhane** kültürünün yavaş yavaş Müslümanların eline geçmesidir. Giritliler, Cumhuriyetin yeni meyhaneci kuşağında önemli bir yere sahiptir. Giritli bir muhacir ailesinden gelen Ayşe Lahur Kırtunç'un şiiri, bize önemli bir anahtar verir:

Çağırdın, çağırdın da geldim, Girit!

dar sokaklarında pis tezgâhlardan

Stelyo Amcamın boğma rakısından içtim /

cömertti gözleri

bakmadım maşrapanın kirine

değil mi ki sokaktan geçen birine

peynir, badem, rakı sunuyordu

Stelyo Amca...

Şiire konu olan Girit adası, Osmanlılarla ilk kez 1654'te tanışmıştı. Osmanlılar, Venediklilerin kontrolündeki adanın önce bir bölümüne hâkim olmuş, 1669'da tümünü ele geçirmişti. Bu egemenlik 1908'e kadar fiilen, 1912'ye kadar da hukuken kesintisiz sürdü. Osmanlı döneminde zorunlu ya da gönüllü olarak Müslümanlığı seçen ada ahalisinin bir bölümü, 19. yüzyılın başlarında ortaya çıkan Yunan milliyetçiliğinin etkisiyle Hıristiyanlığa geri dönerken (irtidad) diğerleri Müslüman kaldı.



1881 yılı nüfus sayımına göre sayıları 75 bin civarında olan Müslüman topluluk, üç dalga halinde adadan göç etti. İlk dalga 1896'da Yunan milliyetçisi çetelerin Müslümanlara yönelik katliamları sonrasında Kuzey Afrika'ya, İzmir'e ve Libya'ya doğru yola koyuldu. 1908'de II. Meşrutiyet'in ilanından sonra ortaya çıkan otorite boşluğunda adanın bir oldubittiyle Yunanistan'a bağlanmasından sonra ikinci dalga geldi. Ancak Anadolu köyleri Batılı gibi giyinen ve yaşayan Giritli göçmenleri aralarına kabul

etmekte gönüllü olmayınca, bu gruplar Suriye'ye gitti. Üçüncü dalga ise Ocak 1923'te Türkiye ile Yunanistan arasında imzalanan Nüfus Mübadelesi Antlaşması'ndan sonra yaşandı. O tarihte adada yaşayan 40 bin kadar Müslüman-Türk'ten 23 bini ağırlıklı olarak Mudanya, **Ayvalık**, **İzmir**, **Bodrum**, Side ve Çukurova bölgesine yerleştirildi.



PASCAL SEBAH

Geleneksel giysileriyle Giritliler

Bugün Ayvalık ve **Cunda**'da nüfusun çoğunluğunu teşkil eden ve aralarında *Kritiça* dilini konuşan Giritliler başlangıçta balıkçılık ve ticaretle yaşamlarını kazandı. Cunda'daki meyhaneler günümüzde Girit mutfağını yaşatmaya çalışıyor; pişirilen **ot** yemekleri, **meze** ve **balık**lara Yunan müziği ve rakı eşlik ediyor. AYŞE HÜR

gitmek İçki içmek.

göbek rakısı Rakının kalitesini vurgulamak amacıyla kullanılan deyim. Bu deyimin kökeni tamamen bilimseldir ve distilasyon tekniğine dayanmaktadır. İmbik distilasyonunda, akışın başından ve sonundan belli bir kısım atılmakta; arada elde edilen orta ürün değerlendirilmektedir. Bu ayırma işlemini, sofistike kalite arayışları ile gerçekçi maliyet unsurlarının mücadelesi olarak algılamak mümkündür. Baş-son olarak atılan kısmı arttırmakla daha kaliteli, ancak daha pahalı bir orta ürün elde edilir. Nitekim eski rakı markalarının açıklamalarında bu oranların farklılıkları görülecektir. İşte bu teknik gerçek, günlük dile imbik akışının tam göbeğinden elde edilen ürün anlamında *göbek rakısı* olarak yerleşmiştir.

Tekel rakılarının kalitesinin düştüğü 70'li yıllarda **Tekirdağ İçki Fabrikası**'nda üretilen **Yeni Rakı**'nın göbekten alındığı için yüksek kaliteli olduğuna inanılırdı. Bu ürüne *göbek rakısı* adı verilmişti. Jargonda ayrıca *Tekirdağ rakıs*ı olarak da geçerdi. Yeni Rakı tiryakileri bunları şişenin altında 1, 2 veya 3 rakamı bulunmasından tanırdı. Etiketteki çentiğin üstte değil altta olması tiryakilerin doğru bellediği bir başka şehir efsanesiydi.

göçmek Argoda rakıdan veya içkiden ilk yudumu içmek, içmeye başlamak.

Göksu **Anadoluhisarı** ile Küçüksu Kasrı yakınlarından denize ulaşan Büyük ve Küçük Göksu (Küçüksu) derelerinin arasında uzanan çayırlık alan. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'ne göre, derelerin üzerine atılmış ahşap köprüler, derenin iki yakasındaki ulu çınarlar, pırnal meşeleri ve kızılağaçlarla bezeli Göksu çayırının etrafında bostanlar, çeşmeler, su kaynakları ve bir değirmen vardı. İstanbul'un Avrupa topraklarındaki **Kâğıthane** mesiresi, 1730'da **Lale Devri**'ni sonlandıran ünlü Patrona Halil

İsyanı'ndan sonra tahrip olduğu için, I. Mahmut Göksu'da gösterişli bir av köşkü inşa ettirmişti. Bu tarihten sonra Göksu İstanbul'un en ünlü mesiresi olacaktı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Derede *piyade* denilen kayıklarla dolaşılır, dere boyunca yayalar ve atlılar gezerdi. Halk derelerin iki yanında sıralanan **kahvehaneler**, **kır gazinoları**, **birahaneler**, lokantalarda zaman geçirirdi. Derelerin kayıkla gidilebilen son noktasındaki **Dört Kardeşler** mevkinde **ortaoyunu** sahnelenirdi. Mayıs aylarında halk bülbüllerin *dem çekmesini* dinlemek için akın ederken, Şirket-i Hayriye her yıl 8 Eylül'de başlayan *ayazma törenleri* için Göksu'ya ek vapur seferleri koymak zorunda kalırdı. Göksu ayrıca sosyetenin de *rendez vous* yeriydi.

Şeri hukuk kuralları yüzünden ancak geceleri yapılabilen *incesazlı* kayık âlemlerine, **mehtap sefaları**na ve fasıllara içilen **rakı**, **şarap**, **bira** ve konyak eşlik ederdi. Sazlı sözlü bu içki toplantılarına **ab âlemi** denirdi. İçkiden uzak muhafazakâr devlet adamlarından eğlence düşkünü mirasyedilere uzanan geniş yelpazede pek çok meraklısı olan bu eğlenceleri izlemek için bazen padişahlar, şehzadeler de Göksu'ya gelirdi.

Bir Göksu aşığı olan Abdülhak Şinasi Hisar'ın anlattığına göre, Osmanlı ülkesinde alafranga şiirin ilk örneklerini veren Nigâr Hanım'ın Göksu'da özel bir yeri vardı. Nigâr Hanım, arkalığında mavi-gümüş süslemeleri olan sandalını derenin sonuna kadar çektirir, değirmenin ilerisinde, dalları suya değen büyük ağacın altında saatlerce kalırdı. Halit Ziya Uşaklıgil'in 1900'de yayımlanan *Aşk-ı Memnu* adlı eserinde Adnan Bey, genç karısı Bihter'i, evliliklerinin birinci yıldönümünde Göksu'ya götürmüştü. Tenha olduğu için perşembe günü seçilmişti.

1909'da Göksu deresi taştı ve mesire ilk darbeyi yedi. Ardından 1. Dünya Savaşı'nın yıkımı geldi. Nitekim Mehmet Rauf'un 1925'te yayımlanan *Genç Kız Kalbi* adlı eserinde, Göksu hâlâ herkesin ayılıp bayıldığı, yabancı elçilerin aileleriyle geldiği bir mekândır, ama bir yandan çürümeye, kokuşmaya da başlamıştır. Dere üzerindeki tahta köprüler yıkılmış, kayıklar yok olmuş, ağaçlar kesilmiş, yalılar, köşkler yıkılmıştır. Elbette ünlü ab âlemlerinden de eser yoktur. 1976'da Göksu mesiresinin 100 dönümlük bölümüne inşa edilen Anadoluhisarı Gençlik ve Spor Akademisi, Göksu eğlencelerine son darbeyi vuracaktır. AYŞE HÜR

Göksu Restoran **Ankara**'nın seçkin içkili balık lokantası. Uzun yıllar Kızılay, Bayındır Sokak'ta hizmet veren lokanta, **Körfez** ile birlikte, **öğle rakısı** içmek ve akşamları *balık-rakı* keyfi yapmak isteyenlerin uğrak yeriydi.

Müşterileri genellikle devlet ricali, siyasetçiler, akademisyenler ve gazetecilerdi. Sohbet konuları çoğunlukla memleket meseleleriydi. İsmet İnönü, uzun yıllar Göksu'nun en hatırlı müşterisiydi. Alparslan Türkeş ve arkadaşları burada ayda bir, Osman Bölükbaşı onuruna, *Göksu toplantıları* düzenlerdi. Benzer bir müşteri kitlesine hitap eden Washington Restoran'ın yerini doldurmak üzere açılmıştı. Duvarları lambri kaplı ve Hitit güneş kurslarıyla süslenmiş bir mekândı. Patlıcan söğürmesi en fazla tercih edilen mezeydi. 1990'da Atacan Aksoy tarafından satın alındı ve Nenehatun Caddesi'ne taşındı. Göksu'nun çehresi yeni sahibiyle birlikte fazlasıyla değişti. FUNDA ŞENOL CANTEK

Göktürk şölenleri 6.-8. yüzyıllarda Orta Asya'da egemenlik kuran Göktürklerin şamanist kültüründe içkinin önemli bir yer tuttuğu bilinir. Bizans elçisi Zemarkhos, diplomatik ziyarette bulunduğu Göktürklerdeki şölen ve içki geleneği üzerine canlı bilgiler verir: "Göktürkler şölende şarap sunar, ama bu bizim bildiğimiz üzüm şarabı değildir. Şıra gibi bir tür barbar içkisidir. Nedeni onların ülkesinde üzüm yetişmez. Akşam herkes konuk edildiği yere döner. Ertesi gün, daha süslü bir başka çadırda toplanırlar. Onun içi de ipek halılarla döşelidir. Küçük yontularla donanmıştır. Kağan som altından yapılmış bir kerevet üstünde oturur. Çadırın ortasında altın güğümler, ibrikler ve başka kaplar yan yana dizilmiş durur. Gene içki âlemi başlar. Arada Göktürk töresine uyarak, devlet adamlarından kimileri kadeh kaldırır. Bu âlem de akşama dek sürer. Üçüncü gün yine başka bir çadırda buluşurlar. Bu tümünün en süslüsüdür. Ağaç direkler altınla kaplı olduğu gibi, altın yaldızlı kerevetin üzerine altın işlemeli dört yastık atılmıştır. Bu çadır-sarayın ön avlusunda gümüş sahanlar, tepsiler, heykelcikler, hepsi gümüşten yapılmış eşyalarla yüklü arabalar durur." Bizans elçisi, gördüğü bu eşyanın güzelliğinden, Bizans zevkinden geri kalmayan görkeminden söz eder.

Çinli gezgin Hüen-dzang ise Göktürk içki törenlerini daha farklı anlatır. Ona göre, Göktürkler çalgı eşliğinde, dudağına dek şarap dolu kupaların

dizildiği sofralarda şölen yapar. Bu şarap üzümden üretilmiştir. Sarhoşluk veren bu içkiden Çinli elçiler de büyük zevk alır. Şarap tasları gittikçe daha sık boşalır, keyif ve neşe gittikçe artar, çalgı durmadan çalar. Yemekten sonra gene şarap tası çevrede dönmeye başlar. FUAT BOZKURT

Gömlekçi Madam 1890-1900 yılları arasında, İstanbul'da **Karaköy**'den Tophane'ye giderken yol üstünde bulunan **koltuk meyhanesi**. Polonya göçmeni bir Yahudi kadın işletiyordu. Aslında burada amele gömleği, işçi tulumu satıldığı için kadının adı *Gömlekçi Madam* kalmıştı. Ama Madam şöhretini gömlek satmaktan ziyade, türlü içkileri karıştırarak yaptığı kokteyller ve dünyanın en eski mesleğini icra ederek kazanmıştı. Gömlekçi Madam için şu dizeler söylenmişti:

Zahirde gömlek satar

Âşıklara çöp çatar

Gemici kayıkçıdan

Eşbeh civanla yatar

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri



Görey, İhap Hulusi (1898-1986) Çığır açan önnatçımız. İhap Hulusi'nin imza olarak kullandığı ünlü üçgen amblemi girdiği her yere kaliteyi de getirmiştir. Atatürk'ün isteğiyle yaptığı Alfabe kitabından Sümerbank afişlerine, Tayyare Piyangosu (bugünkü Milli Piyango) biletlerinden Kurukahveci Mehmet Efendi'nin eşsiz logosuna kadar birçok simgeyi kültür hayatımıza kazandıran İhap Hulusi, aynı zamanda **Kulüp Rakısı**'nın efsanevi etiketinin de yaratıcısıdır. **Tekel** tarafından 1930'larda piyasaya sunulan Kulüp Rakısı, üstadın dahiyane tasarımı sayesinde Cumhuriyet

ruhuyla öylesine özdeşleşmiştir ki, günümüze kadar korunan klasik etikette görünen iki kişi uzun yıllar Atatürk ile İsmet İnönü sanılmıştır. 80'li yıllarda yapılan bir söyleşide etiketteki kişilerin kimliğini açıklayan İhap Hulusi, aynı zamanda kendi rakıcılığıyla ilgili hoş bilgiler de verecektir. **Beyoğlu**'ndaki Lebon'un (bugünkü Markiz) akşamcı müdavimlerinden biri olan İhap Hulusi, burada buluştuğu arkadaşları **Ahmet Haşim**, Mithat Cemal Kuntay, Orhan Seyfi Orhon, Yusuf Ziya Ortaç ve **Yahya Kemal Beyatlı** ile rakılarını yudumlarken, "o doyumsuz anı bir tablo ile ölümsüzleştirmek" istemiştir. Bu tablo Kulüp Rakı etiketindeki kompozisyondan başka bir şey değildir: Ortada bütün şıklığıyla arz-ı endam eden kişi bizzat İhap Hulusi'nin kendisidir, solundaki ise kadim dostu, şair ve yazar **Fazıl Ahmet Aykaç**'tır.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri



götürmek İçki içmek.

göz mezesi Bazı rakı erbabının sırf göz zevki için sofrasına koyduğu meze. **Yahya Kemal Beyatlı** devrin önemli mekânlarından Abdullah Lokantası'nda kurduğu sofrayı mezeyle donatmayı sever, bunlardan bir-iki çatal ya alır ya almazdı. Mezeleri seyretmek ona daha büyük bir zevk verirdi.

grado *bkz.* **alkol derecesi**

gusto Zevk, tarz.

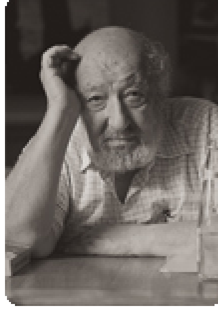
güğüm Yandan kulplu, boynu uzun, bakır rakı **binlik**lerine verilen ad. Eski İstanbul **gedikli meyhaneler**inde rakı sofraya *güğüm* ile, şarap ise **testi** ile getirilirdi; iki kap da 1000 dirhem alacak şekilde yapılırdı. Daha küçük ölçekte rakı servisi için **ibrik** kullanılırdı. Çoğunlukla **tezgâh**ın arkasına düşen duvardaki oymalı raflara ibrik ve testilerle birlikte güğümler de dizilirdi. Daha eskiden de bunların yerine **kabak** kullanılırdı. Pırıl pırıl kalaylı bakırdan yapılan rakı güğümlerinin üstüne sarı pirinçten bir kalp şekli işlemek âdet olmuştu. Bu işaret, **aslan sütü** *içmek yürek ister* anlamına gelirdi. **Koçu**, tarihi **Büyük Kuleli Meyhanesi**'nde üstünde 1780-1790 yazan bir antika güğüm gördüğünü anlatır.



Mey İçki Kolesiyonu

Gülbağçe Rakısı **Tekel** öncesinde piyasada bulunan *âlâ* klasında rakı markası. Sahibi ve amili Osman Nuri'ydi. Alkol derecesi %45, 250 gr.'lık şişesinin fiyatı 50 kuruştu. Balıkesir'de, "Kelek Tarlası, No: 240" adresindeki Gülbağçe Müskirat Fabrikası'nda üretiliyordu. Deposu ise "Keten Han Sok. No: 6" adresindeydi. Aynı işletme **Gündoğdu Rakısı**'nı da üretiyordu.

güle güle rakısı Eskiden **selatin meyhaneleri**nde meyhanecinin hatırlı müşterilerine **yolluk** olarak ikram ettiği **tek** rakı.



KEIN KUNSTLER

Güler, Ara (1928) Dünyanın en büyük ustaları arasına girmiş fotoğrafçı; kendi ifadesiyle *foto muhabiri*. Ara Güler, fotoğrafın bir *sanat dalı* olduğuna inanmaz. Ona göre sanat kurgunun, fotoğraf ise gerçeğin peşindedir. Bu yüzden kendini *belgeci* olarak konumlandırır; fotoğrafçının temel uğraşının insanı, toplumu, hayatı belgelemek olduğunu düşünür. Henri Cartier-Bresson, Robert Capa gibi ustalarla birlikte 20. yüzyıla damgasını vuran *Magnum fotoğrafçıları* arasında sayılan Güler, yarım asrı aşkın meslek yaşamında, sıkı sıkıya bağlı olduğu bu *belgeselci / gerçekçi* anlayışı yansıtan sayısız ürün ortaya koymuştur.



ARA GÜLER

Ustanın gözüyle balık bereketi

Ara Güler gündelik hayatın hayhuyu içinde gözden kaçanları bulup çıkarır, sıradan olanın içindeki evrenselliği görünür kılar. Çektiği fotoğraflar yanıbaşımızda olup bitene dairdir, ama o göstermeden bunları böylesine yalın bir biçimde göremeyiz. Fabrika işçilerinden balıkçılara, toplumun her kesiminden insanı fotoğraflarına konu ederken elbette içkicileri, **meyhane**leri, gece âlemlerini ve **eğlence hayatı**nı da ihmal etmemiştir. Ona *İstanbul'un Gözü* unvanını kazandıran fotoğraflar arasında artık klasikleşmiş meyhane fotoğrafları da bulunur. **Koltuk meyhaneleri**nde demlenen ayyaşlar, **Beyoğlu**'nun batakhane gülleri, **dansöz**ler, **konsomatris**ler veya **Krepen Pasajı**'nda *aleladenin anıtı* olarak duran **Cihat Burak**, her bakışta yeniden keşfedilen birer nadide belgedir. Üstat hoşlanmasa da şunu eklemek boynumuzun borcudur: Bunların her biri baha biçilmez birer *sanat yapıtı*dır. Eğer bir **çilingir sofrası** estetiği varsa, bunu en dolaysız haliyle Ara Güler'in fotoğraflarında buluruz. Ayrıca kendisi de rakıcıdır. İstanbullu bir Ermeni olarak **carmakçur**un hakkını verir.

günah Argoda özellikle eğlence yerlerinde ödenen hesap tutarı.



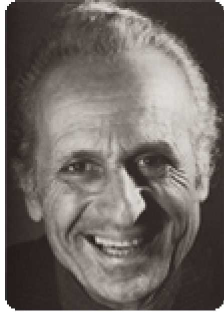
Mey İçki Kolesiyonu

Gündoğdu Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası. Alkol derecesi %43, 250 gr.'lık şişesinin fiyatı 45 kuruştu. Aynı zamanda **Gülbağçe Rakısı**'nı da çıkaran Balıkesir'deki Gülbağçe Müskirat Fabrikası'nda üretiliyordu.

gündüzcü Daha gündüzden içki içmeye başlayan kimse.



Güney, Kerem (1939) Asıl adı Yavuz Örten; eserleri **Zeki Müren**'den **Kibariye**'ye, **Müzeyyen Senar**'dan Edip Akbayram'a kadar onlarca kişi tarafından yorumlanan bestekâr, şarkıcı. İlkgençliğinde edebiyatla ilgilendi, Attilâ İlhan etkisinde *Kadehleri doldur Ferdâ* gibi şiirler kaleme aldı. **Türk sanat müziği**nin, form değişikliklerine paralel olarak popülerleştiği ve **arabesk**in patlama yaptığı yıllarda **Elveda Meyhaneci** isimli bestesi çok tutuldu. *Toplumsal gerçekçi* bir tarza yöneldiğinde, Sabahattin Ali şiiri üzerine bestelediği *Aldırma Gönül*, tüm Türkiye'ye mal oldu. 70'lerin sonunda **Kadıköy** çarşısında işlettiği *Küçük Ev* isimli meyhanede, her akşam bu iki hicaz şarkı defalarca hep bir ağızdan söylenirdi. Çoğunun sözleri Hikmet Münir Ebcioğlu'na ve Atilla Taşar'a ait, onu aşkın Kerem Güney bestesinde meyhaneler ve kadehler başroldedir: *Bi' Rakımı İçmez misin*, **Merhaba Meyhaneci**, *Dumanlı Meyhaneler*, *Nerde Kadeh Orda Ben*. DERYA BENGİ



ARA GÜLER

Günyol, Vedat (1912-2004) Denemeci, çevirmen, yayımcı; hümanizmi bir yaşam biçimi haline getiren çok yönlü bir aydın. Haftanın belirli günlerinde katıldığı **Nahit Hanım**'ın, **Sabahattin Eyuboğlu**'nun evlerindeki yemeli içmeli, söyleşili, kültürel içerikli toplantıları Bostancı'daki evinde de sürdürdü. Bir Bektaşi hoşgörüsü içinde, içmeyi de, konuklarına içki ikramını da severdi. Rakıdan başka içkilerle de arası iyiydi. 17 Ağustos 1999 Depremi'nde, oturduğu apartmandan çıkmayıp, kendine bir kadeh rakı doldurarak sabahı bekleyişi, Günyol'dan kalan hoş anılardan biridir. Sevenleri, ölümünden sonra her yıl mayıs ayı içinde bir gün toplanarak, anısına kadeh kaldırıyor. NECATİ GÜNGÖR

Gürses, Müslüm (1953) Asıl adı Müslüm Akbaş; dinleyici kitlesini zamanla toplumun en yoksul kesimlerinden şehirli rocksever gençliğe kadar genişleterek çok tartışılan bir fenomen haline gelen **arabesk** yorumcusu; *Müslüm Baba*. **Urfa**'da doğdu, **Adana**'da büyüdü, ilk 45'liğini İstanbul'da 1968'de yayınladı. 80'li yıllarda **Orhan Gencebay** entelektüellerle, **İbrahim Tatlıses** Özalcı yeni burjuvaziyle flört ederken, arabeskin tematik çekirdeğini oluşturan yoksulların güçsüz feryadı ve isyanı, en keskin ifadesini Müslüm Gürses'te buldu.

Gürses, "Yakarsa dünyayı garipler yakar", "Bizi bu fark yaraları öldürür", "İtirazım var" gibi, örtük de olsa sınıfsal bir bakışla yazılmış sözlerin yer aldığı şarkılarıyla örgütsüz proleterleri can evinden vurdu. Konserlerinde kendinden geçen varoş gençleri herkesin gözü önünde vücutlarına jilet atıyordu. Hayranlarının gözünde, tıpkı yorumladığı şarkılardaki gibi biriydi, "sokaklarda sarhoş serseri"ydi. Umutsuz sevdalarının her anına içki şişeleri eşlik ederdi: Bazen

Bir şişe, bir boş kadeh, bir de sonsuz melalim

Her gece böyle sensiz, per perişan bu halim

derdi, bazen de

Derdim öyle beter ki, kimse bir gün çekemez

Yaşamakmış ölmekmiş, benim için farketmez

Tek tesellim kadehler, başka bir şey istemez

Sarhoş etsin yeter ki, rakı şarap farketmez.



Daha önceleri sadece uyuşturucu kültüründe ve sakatat literatüründe kullanılan *damardan* veya *damar* tabiri, 90'lı yıllarda Müslüm Gürses şarkıları vasıtasıyla arabeskin en koyusuna işaret eden bir sıfat haline geldi. Rock festivalinde sahne alarak, *Olmadı Yar*'la Duman'a örnek olarak, farklı toplumsal kesimleri damar ortak paydasında buluşturdu. İster Alevi halk türküleri söylesin, ister Bülent Ortaçgil'den veya bir bar taburesi üstünde Teoman'dan şarkılar yorumlasın, özgül ağırlığı hiç değişmedi. 2008'de, *Aşk Tesadüfleri Sever* albümünde seslendirdiği David Bowie, Bob Dylan, Björk şarkıları için, Murathan Mungan öncülüğünde tanınmış şairler, onun dünyasına birer armağan kimliğinde şarkı sözleri yazdı. Ancak, toplumda değişen arabesk algısını ortaya koyan bu radikal örnekler, Müslüm Gürses'in *en alttakiler* ile bağının zedelendiği anlamına gelmiyordu.

Cemal Süreya arabeskin üç devini, üç ünlemle tarif ederek birbirinden ayırır: Gencebay "Of!", Ferdi Tayfur "Ah!", Tatlıses "Allah Allah!"tır. Bu durumda, Müslüm Gürses'e de "Oooof of!" yakışır. *Bu Şehirde Yaşanmaz* şarkısında "yaşamak değil yaşamak" dedikten sonra çektiği gibi derin bir "Oooof of!" DERYA BENGİ

Cemal Süreya 99 Yüz / Kazım Hapavko "Bir İç Çekme!", Express, 5 Kasım 1994



Gürsoy, A. Deniz (1949) **Çilingir sofrası**nı çok iyi bilmekle kalmayıp bunun *kitabını yazan* rakı üstadı. İstanbul'un tarihi semtlerinden **Hasköy**'de doğan Deniz Gürsoy, yemek, lezzet ve haz konularındaki engin bilgi birikimini yazdığı yirmiden fazla kitaba yansıttı. Başta *Çilingir Sofrasında Dem Muhabbetleri* olmak üzere *Çilingir Sofrasında Rakı, Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri* gibi doğrudan rakı ve **meze** ile ilgili kitaplarının yanı sıra *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* gibi nitelikli yemek kitaplarına ve **bira**, **şarap, nargile**, **kahve**, **çay** gibi alanlarda gezinen **keyif** kitaplarına imzasını attı.

Üstat Deniz Gürsoy ayrıca iş dünyasında parlak bir kariyere sahiptir. Uzun yıllar çeşitli şirketlerde genel müdürlük yapmıştır. İçkili dünyamızda çok sevilen ve sayılan akşamcı bir rakı tiryakisidir. Sohbetlerinde kullandığı hoş ve akıcı üslubundan dolayı rakı muhabbetleriyle ün yapmıştır. Yavaş içer, az içer ve yudum aralarını mesafeli tutar. Gönlü zengin, eli bol ve kalender-meşrep bir kişiliğe sahiptir. Rakı adabını gelenek ve görenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle bilir, eksiksiz uygular. Kelimenin tam anlamıyla *temiz içici* bir münevverdir. İsminle müsemma deniz aşkını kaptanlığa kadar taşımıştır. Lisanslı kaptan olan Gürsoy, emeklilik işi olarak *Sabah Rüzgârı* adlı teknesiyle genellikle yabancı turistlere İstanbul Boğazı'nı gezdirmektedir. VEFA ZAT

güveği sahresi **Adıyaman** yöresine özgü rakılı damat eğlencesi. İlkin hamamda meyve ile rakılar içilir, ardından bir yakının evine gidilir ve koyun etinden yapılan *kara kavurma* yemeğiyle rakı keyfine devam edilir.

Güzel Isparta Rakısı Tekel öncesi dönemde Aydın'da üretilen rakı.

güzelleme **Rakınameler** başta olmak üzere birçok edebi formda yazılan rakı methiyesi. **Salâh Birsel**'in **Arnavutköy** meyhanelerine girizgâh

yaparken rakı için yazdığı güzelleme, alanında gerçek bir başyapıttır. Rakıdan ve meyhaneden çağrı var; davet sünnettir, icabet etmemek olmaz:

"Nevcivanım efendim, zülf-ü kemendim, meyhane dükkânında şehlevendim, oruç ve namazın kazası vardır, sıkıntılarla geçen içkisiz günlerin kazası yoktur. Siz civanım, meyhane miçosu ile yolladığınız çağrı, kulunuz için ağız miski olmuştur. Gerçek şudur ki, kapımızda, **duziko** dolu taze bardak, yalın ayaklı, yarım pabuçlu içki bulunmaz. Efendim, kalpten kalbe yol vardır. Bu kulunuza haberiniz geldikte, gönül evimize sevinç gülsuları saçılmıştır. Anzarot Efendi, kaygıya ne gerek, ayağınıza yüzüm, gözüm sürerim, sizinle elbet murada ererim. Bizim dahi aklımız sizin yanınızdadır. Yiğitler içinde, yaptığı iyiliği başa kakmayan güzelim, bugünkü akşam, İskele Gazinosunda *zanu-ber-zanu* [diz dize] içmek edelim. Durmaz ağlar gözlerim, siz civanımı özlerim. Ahu bakışların merdane, kadehe dökülüşün levendane, içkiler arasında bir tane, mavi camlar içinde gördüğüm deli pehlivana yazıldı bu name. Gözümün ışığı, gönlümün sevinci, aşk yarasının kâfuri merhemi efendim, tez gelelim tez buluşalım. Bir altın mineli saat, kordonuyla birlikte, yanıklığımızın küçük bir armağanı olmuştur. Bu saatin akrebi yedinin, yelkovanı da on birin üstüne geldi mi, bilin ki, biz de İskele Gazinosundayız."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

Güzelyer Rakısı **İzmir**'de Anadolu Üzüm Şirketi'ne ait eski rakı markası. Rekabet koşullarında piyasaya ikramiyeli olarak sürüldü. Kiloluk şişelerinde onar lira, yarım kiloluklarda beşer lira, 250, 225 ve 200 gramlık şişelerde ikişer lira, yüz gramlık şişelerde ise birer lira ikramiye vardı.

Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları

H

hacıağa Gereksiz yere, gösteriş için para harcayan taşralı zengin. 2. Dünya Savaşı'nın kıtlık günlerini avantaj olarak kullanıp çok para kazanan bazı Anadolu tüccarları İstanbul'un gece hayatına dadanmıştı; bunlara hacıağa denirdi.

hacıbey Eskiden Rum meyhanecilere verilen ad.



Yapı Kredi Karagöz Koleksiyonu

Hacivat **Karagöz Tiyatrosu**'nun iki ana karakterinden biri. **Karagöz** tipinin aksine eğitimli ve naziktir. Oyun Hacivat'ın söylediği semaiyle açılır ve gene onun tarafından kapanır. Kendini şöyle tanıtır: "Oyun biliminin biriciği, Şeyh Küşteri'nin bilgili kişisi, bilgi toplantısının şenlik mumu Bursalı Hacı Evhat Çelebi adıyla ünü dünyayı tutmuş biriyim."

Hacivat medrese dili ile konuşur. Görgü kurallarına uyar. Her çeşit bilimden ve sanattan az buçuk anlar. Düzenden yana ve çıkarcıdır. Bir işte çalışmaktansa aracılık etmek, işsiz Karagöz'e iş bulup kazancına ortak olmak kolayına gelir. İçki değil, **afyon** içmeye eğilimlidir. Ama dalga geçmek için Karagöz'ü içirmeye çalışır. Perdeye gelen bütün tipleri tanır ve saygı gösterir, saygı görür. Bununla da övünür. Gerçekten yaşadığı iddiaları kanıtlanamamıştır. Oyunlarda en dramatik an, başkalarında kınadığı uygunsuzlukların kendi karısı ve kızında da olduğunu gördüğü anlardır.

Cevdet Kudret Karagöz



Hafız Burhan (1897-1943) Tam adı Burhan Sesyılmaz; gazelleriyle ün salmış hanende. Üsküdar'da söylediği Beşiktaş'tan dinlenirdi diye anlatılır. 1920'li yıllardan itibaren büyük gelişme gösteren plak sanayiinin en çok kazanan sanatkârıydı. Gramofonu olup da Hafız Burhan taş plakları olmayan bir meyhane ve kahvehane düşünülemez. Olağanüstü sesiyle yorumladığı, sözleri **Abdülhak Hamit Tarhan**'a ait olan Her Yer Karanlık (Makber), kuşakları aşarak bugünlere gelmiş, her defasında meclisleri yasa boğmuştur. Hafız Burhan, camilerde müezzinlik görevini sürdürürken fasıllarda, konserlerde de sahne alır. Gazellerin yanı sıra türküler, şarkılar, kantolar, tangolar kaydeden sanatkâr, plaklarda dini eserler okumayı onca

ısrara rağmen reddetmiştir. Dini içerik taşımayan eserlerinin bile mevlitlerde bir ilahiymişçesine icra edildiği vakidir. Fevzi Çakmak'ın ölen kızının mevlidi için gittiği Ankara'da, Hacı Bayram Camii'nde beyin kanaması geçirip hayatını kaybetmiştir.

Cemal Ünlü Aşkın Gözyaşları CD kitapçığı notları / Hasan Pulur "Ey Siyah Gözlü Kadın", Milliyet, 27 Haziran 1964



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Eyüp sırtlarından Haliç panoraması

Haliç Keras ya da Altınboynuz adlarıyla da anılan, benzersiz bir doğal liman olarak İstanbul'a karakteristik özelliğini veren tarihsel koy. Haliç, iki yanında İstanbul'un en eski kent örüntüsünü barındırır. Bizans döneminde kolonileşmenin başladığı Haliç, 1204'te IV. Haçlı Seferi esnasında ciddi bir biçimde tahrip edilmiştir. 1453'te şehrin Osmanlılar tarafından ele geçirilmesinden sonra da Bizans döneminde oluşan kozmopolit karakterini korumuştur. Etrafını çevreleyen Rum, Yahudi ve Çingene mahalleleri, tarih boyunca ciddi bir Ermeni ve Bektaşi nüfusu da barındırmıştır. 19. yüzyılda Haliç, modernleşme girişimlerini hızlandıran Osmanlı'nın endüstri merkezi haline gelir. Haliç'in bu zamana kadarki kent dokusunu ciddi biçimde değiştiren bu gelişmenin sebebi ise kuşkusuz liman niteliğidir. 19. yüzyıldan 20. yüzyılın ortalarına kadar Haliç başta tersaneler olmak üzere, Cibali Tütün Fabrikası gibi büyük endüstriyel yatırımların ve irili ufaklı imalathanelerin neden olduğu ciddi bir endüstriyel yükü sırtlanır.

Aynı dönem aslında yalnızca gayrimüslim mahallelerde ve **Galata** civarında bulunan **meyhane**lerin Haliç kıyısında da görülmeye başlandığı dönemdir. Bu civardaki fabrikalarda ve imalathanelerde çalışan işçilerin başlıca müşterisi olduğu içkili mekânlar Haliç'e ve Haliç'in **Boğaziçi**'ne açıldığı geçidin Pera'ya yakın ucundaki **Karaköy**'e bugün izleri yeniden keşfedilmeye çalışılan kimliğini verir. Bu anlamıyla bir zamanlar neşeli **kahvehaneler**i ve sazlı sözlü meyhaneleriyle bilinen **Fener**, kentin 19. yüzyıldaki en önemli eğlence merkezlerinden biridir. 20. yüzyıla kadar Yahudi nüfusunun ağırlıklı olduğu **Balat** da endüstriyel dönüşümden payını alır. 19. yüzyılın sonunda İstanbul'un en ünlü meyhanelerinden Karanlık, Koçe Kalfa, Köroğlu, Bahçeli, Yarım Balat, Karanfil, Yasef, Enserci Nesim ve Balta Yusuf meyhaneleri Haliç'te gayrimüslimlerin ve endüstri işçilerinin ürettikleri ortak bir kültürel havzanın adresleridir.

1990'ların sonunda, UNESCO nezdinde girişimlerle başlayan ancak sonradan şekil değiştiren Fener-Balat Rehabilitasyon Projesi, Haliç'in yeniden keşfinin de başlangıç tarihi olur. Uzun yıllar biriken sanayi atıklarının temizlenmesiyle 20. yüzyıl İstanbul'una damgasını vuran kokunun da ortadan kalkması Haliç kıyılarını yeniden özellikle eğlence

mekânları için çekim merkezine dönüştürür. Cibali'den başlayıp Ayvansaray'a kadar uzanan hatta kimi eski meyhaneler kendilerini yenilerken, bir yandan da yeni meyhaneler ve lokantalar açılır. Cibali'deki Cibalikapı Balıkçısı, Ottoman Restoran, Balat'ta İstanbul'un en eski meyhanelerinden biri olan **Agora Meyhanesi**, Haliç kıyısındaki canlanmanın yeni merkezleridir. AYŞE ÇAVDAR



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

"Halikarnas Balıkçısı" Cevat Şakir, Mavi Yolculuk'ta

Halikarnas Balıkçısı (1890-1973) Asıl adı Cevat Şakir Kabaağaçlı; Anadolu hümanizminin temellerini atan tabiat, edebiyat ve fikir adamı. Babası Mehmet Şakir Paşa'nın yüksek komiser olarak bulunduğu **Girit**'te doğdu. Çocukluğu Atina ve İstanbul'da geçti, Oxford Üniversitesi'nin Yakın Çağlar Tarihi bölümünü bitirdi. 1925'te Resimli Hafta dergisinde yayınlanan Hapishanede İdama Mahkûm Olanlar Bile Bile Asılmaya Nasıl Giderler başlıklı yazısı üstüne, halkı askerlikten soğutma suçuyla **Bodrum**'a sürgün edildi. Cezasını tamamladıktan sonra çeyrek yüzyıla yakın bir süre yaşadığı Bodrum'u yalnız Türkiye'ye değil, dünyaya tanıttı. Geçimini turist rehberliğiyle sağlayan Balıkçı, eserlerinde çağdaş Batı uygarlığına giden yolun Akdeniz Kıtası'nın bir parçası olan Anadolu'dan başladığını savundu.

Balıkçı, Nietzsche'nin ünlü sınıflamasına göre Apollon'un değil, **Dionysos**'un izinde, yani mantık ve ölçülü biçili duygular yerine coşkunun ve yaratıcılığın peşinde bir kişilikti. Deniz Gurbetçileri romanında Çakır Ayşe'ye "Şu rakı denen zıkkımı içe içe topunuz da irezil oluyorsunuz" dedirtse de, denizci dostlarıyla kafa çekmeye bayılırdı. Bodrum'da yaşadığı dönemin tanıkları, Balıkçı'nın, günümüzde gurme denilen türden bir damak düşkünü olduğunu söyler. Kendisi de en çok çiporta denilen karışık ot kavurmasını sevdiğini ve bu mezenin en güzel Kumbahçe'deki –şimdi yerinde bir butik olan– meyhanede yapıldığını yazar. Halikarnas Balıkçısı'nın, 1947'den ölümüne kadar yaşadığı İzmir'de hâlâ anlatılan, meyhane günlerine ilişkin kimi gerçek, kimi efsane, çok sayıda hikâyesi vardır. Sabah elinde bir fileyle Kemeraltı'na gelir, cadde girişindeki ağaçtaki çiviye boş fileyi asar, daha sonra yazısını yazmak için, bugün Nadir Nadi adını taşıyan, o zamanların Sarıkışla Caddesi üzerinde bulunan Demokrat İzmir gazetesine gider, yazısını tamamlayınca Veysel Çıkmazı veya 1. Beyler'de bulunan meyhanelerin yolunu tutarmış. Azar azar, kararında içer, uzun sohbetleri severmiş. Meyhane çıkışında ağaçtaki filesini doldurmak üzere Havra Sokağı'nın yolunu tutar ve sonra hızlı adımlarla, hava da fazla kararmadan Hatay Caddesi'ndeki evine dönermiş. A. NEDİM ATİLLA

halk edebiyatı Yaratıcısı bilinmeyen, doğuşta tek yaratıcısı olsa da, oluşumu gereği, bu yaratmada bireylik niteliğini sonradan yitirip toplumun

malı olan sözlü sanat yaratmalarının bütünü. Pertev Naili Boratav'ın bu tanımı, klasikleşmiş halk destanlarını, halk ozanlarının yapıtlarını, masal, efsane, fıkra, atasözü, bilmece, tekerleme, türkü ve mâni gibi türleri ve seyirlik halk oyunu çeşitlerini içerir. Halk edebiyatı, bu söz ürünlerinin oluşup gelişmelerini, özelliklerini, yeni yaratmalar üstündeki etkilerini irdeler ve halk bilimi [**folklor**] kapsamındadır.

Halk edebiyatının önemli bölümlerinden biri âşık edebiyatıdır. Halk ozanı, saz şairi, halk şairi diye de adlandırılan âşıkların, şairlik gücü ve yetkisini düşünde pirin kendine sunduğu **aşk bâdesi**ni [**dolu** da denen içkiyi] içip ideal sevgiliyi görmekle kazandığına inanılır. Bu yüzden bu şairler hak âşığı, **bâdeli âşık** diye de adlandırılırlar. Şiiri yazmayıp doğaçlama olarak söyleyen bu şairlerin şiiri müzikten ayrılamaz. Bir başka deyişle, âşık çalar ve çağırır. Âşık edebiyatı, genel olarak dindışı edebiyat ve tekke edebiyatı biçiminde ikiye ayrılır. Bunun dışında üslup bakımından nazım-nesir katışık ve yalnızca nazım (ölçülü uyaklı) olarak ayrılabilir. Nazım türleri konu ve biçimleriyle çeşitlenebilir: destan, koçaklama, güzelleme, ağıt, yergi gibi duygu şiirleri, öğreti şiirleri, vb...

Halk şairlerinin söylediği şiirler günlük yaşamı yansıtır. Zaman zaman belgesel kimliği kazanır. Halk edebiyatının İstanbul'un kültür yaşamına etkisi **kahvehaneler** ve **meyhaneler** yoluyla gerçekleşir. Âşıkların devam ettiği bu mekânlarda Anadolu'dan gelen şairlerin yanı sıra İstanbullu şairler de çalıp söylemekteydi. Çemberlitaş, Tavukpazarı'ndaki özel kahvehanelerde halk, şairler arasında yapılan yarışma ve çekişmeleri izlerdi. Bir de meydan şairi denen ve İstanbul'a özgü üsluplarda şiir söyleyen şairlerin, klarnet, darbuka, zillimaşa gibi enstrümanlar eşliğinde şiir söylediği semai kahveleri vardır.

Tarihçi **Reşad Ekrem Koçu** ünlü İstanbul Ansiklopedisi'nde ve eski İstanbul'daki gündelik hayatı konu alan öteki yapıtlarında yazıya geçmiş halk şairlerinden geniş ölçüde yararlandı. Sözgelimi, **gedikli meyhaneler**in en büyüğü olan **Vezir Hanı Meyhanesi**'ne ilişkin bilgileri toplarken Erzurumlu Âşık İbrahim ve **Harabat Haçik**'e, **Karakulak Hanı Meyhanesi** için Üsküdarlı Âşık Razî'ye, **Gambrinos Birahanesi** için Razî'nin çırağı Hasköylü Âşık Sarkis'e, **Büyük Kuleli** için Tevfik Efendi'ye başvurduğu gibi, kaçak çalışan bir **koltuk meyhanesi** olan, dolayısıyla

hakkında hiçbir resmi kayıt bulunmayan **Kel Vasil'in Örümcekli Meyhanesi**'ni **Trabzonlu Nebil Bey**'in şiirlerinden yola çıkarak yazdı.



Anonim bir resimde meddah

Divan ve tekke şiirinde simge niteliği taşıyan eşcinsel aşkın ve içki düşkünlüğünün destan biçiminde söylenişi, İstanbul halk şairleri arasında yaygındır. Meyhanelerde boy gösteren alımlı **muğbeçe**lerin uzun uzun anlatıldığı **sâkinameler** ve güzelliğiyle nam salmış meyhane köçeklerini konu alan köçeknameler çoğu zaman destansı bir üslupla söylenmiş, bir kısmı kayıt altına alınmıştır. Destanlar, âşıkların şiir türünden farklı olarak, ulusların yazı öncesi çağlarından kalmış, uzun soluklu ve çoğunlukla mitolojik öğeleri olan anlatılardır. Halk hikâyelerindeyse kahramanlar toplumdandır. Destanlardan daha gerçekçidirler. Halk hikâyelerinin kahramanları arasında gerçek şairler de (Âşık Garip, Karacaoğlan, vb.) yer alabilir. Her iki tür de belirli dönemlerde derlenerek (Dede Korkut Destanları, Köroğlu Kolları, vb.) yazıya geçmiştir.

Meddahlar bu halk hikâyelerini toplulukta anlatır ve çoğunlukla tekrar düzenleyerek yenilerini yaratır. Bu tür hikâyelerin anlatılırken yaratılması gelenek olduğundan, hikâyenin genel çizgileriyle anlatım biçimi yazıya geçmiştir. Atasözü, övgü (alkış), beddua (kargış), tekerleme, bilmece, türkü ve mâni gibi türler yeni yaratımlarla yaşamaya devam etse de, seyirlik halk oyunları (gölge oyunu ve kukla dahil) işlevini yitirdiğinden yıpranmakta ve kaybolmaktadır. [bkz. **Karagöz Tiyatrosu**]

Pertev Naili Boratav Yüz Soruda Türk Halk Edebiyatı / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Halk Rakısı Cumhuriyet öncesinde **İzmir**'de üretilen rakı. Devrin iki ünlü İzmir markası **Muhabbet Rakısı** ve **Kabadayı Rakısı** ile yoğun bir rekabet içindeydi. Sonunda Muhabbet Rakısı'nın üreticileri Halk Rakı Fabrikası'nı satın almıştı. İstanbul'da da Halk Rakısı adında bir rakı üretildiği bilinmekle birlikte bunun İzmir'de üretilen rakıyla ilişkili olup olmadığı belirsizdir.

hamal Argoda şarap.

hamam âlemi Hamamda yiyip içip eğlenmek daha çok kadınlarla özdeşleştirilse de, bu hamamın erkekler kısmında hiç âlem yapılmadığı anlamına gelmez. Hamam âlemlerinden iki örneği Salâh Bey Tarihi'nde

buluruz. İlki Rum Epifani Alayı'nın kış ortasında yaptığı **denizden haç çıkartma** töreniyle ilgilidir. Törenden sonra tir tir titreyen yüzücüler soluğu bir Türk hamamında alır ve rakı üstüne rakı dikmeye başlar.

Hamamda rakı muhabbetiyle ilgili ikinci örnekte ise, başrolde kolayca tahmin edilebileceği gibi **Neyzen Tevfik** vardır. Neyzen, kadim dostu Çaycı Hacı Mustafa'yla hamam âlemi yapmaya gider. Yanlarında bir damacana **papazın düzü** vardır. Rakıyı kurnaya boşaltıp maşrapayla içmeye başlarlar. Hikâyeyi Hilmi Rit'ten aktaran **Salâh Birsel** bundan sonrasını şöyle anlatır:

"Hamamın sıcaklığı yüzünden boyna terledikleri için iki ahbap çavuş bir türlü sarhoş olmazlar. İçki tutmayınca ne yapılır. Neyzen derhal karar verir. Sırtına bir aba geçirir, fırlar Direklerarası'na. Sokrat Eczanesi'nden bir büyük şişe eter alır, gelir boşaltır rakının içine. Bu kez başlarını kurnaya sokup içmeye başlarlar. Ama kafalarına yeni bir düşünce takılır. Havva Ana, Adem Baba çıplak gezerler. Neden kendileri de çıplak gezmesin? Bu parlak düşünce uygulanır. Neyzen kendini çırılçıplak hamamdan dışarı atarak Şehzadebaşı yolunu tutar. Arkasında da yine çırılçıplak Hacı. Ne ki görevliler az sonra bu adembabaları çalyaka edip götürürler."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır / Kahveler Kitabı

Hamparsun Usta Eski **Ankara**'da daha çok Ermenilerin yaşadığı Hacıdoğan mahallesinde üzümden rakı çeken müskirat ustası.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

hamr Şarap, içki.

Hamr Emaneti Osmanlı Dönemi'nde içkiden alınan vergileri tahsil eden maliye dairesi. Bütün meyhanelerin bağlı olduğu Hamr Emaneti, **Galata**'da, Domuz Kapusu denilen yerdeydi. Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) gayrimüslimlerce açılan meyhanelere Müslümanların da gitmesi ve dinen yasaklanmış olmasına rağmen içki kullanmaya başlamasından dolayı, Hamr Emaneti kaldırılmış, Osmanlı sınırlarına sokulan içkilere ve bunların üretimine ciddi yasaklar getirilmişti. Bütün **gedikli meyhaneler** ve gayri meşru işler yapıldığı gerekçesiyle **kahvehaneler** kapatılmıştı.



Sadrazam Merzifonlu Kara Mustafa Paşa'nın meyhanecilere çalışma iznini rüşvet karşılığında verdiği öne sürülür

Hamr Emaneti, Kanuni'nin oğlu **II. Selim** döneminde (1566-1574) yeniden faaliyete geçti, çünkü devletin gelire ihtiyacı vardı. Devlet yaklaşık 40 yıl içki vergilerini toplamaya devam etti ama, 1609'da **tütün** yasağı koyan I. Ahmet, 1613'te içkiyi de yasaklayınca, hazineye yıllık 100 yük akçe getiren Hamr Emaneti'ni ilga etti.

Benzer durumlar daha sonra da yaşandı. Örneğin IV. Mehmet döneminin (1648-1687) vakanüvisi Silahtar Fındıklılı Mehmet Ağa, 1681 yılı olaylarını anlatırken şöyle der: "On bir seneden beri Hamr Emaneti kaldırılmış, meyhaneler yıktırılmıştı. Sadrazam Merzifonlu Kara Mustafa Paşa, meyhanecilerden dört yüz kese akçe rüşvet almış, meyhane açmalarına göz yummuştu." Aynı kişi 1687'de şöyle yazar: "Hazine çok sıkıntı içinde idi, içki yasağı kaldırıldı, Hamr Emaneti yeniden kuruldu, meyhanelerde tütün içmeye izin verildi ve ayrıca tütüne vergi konuldu."

Nitekim bu tarihten sonra devletin ekonomisi düzelince içki konusunda sert tedbirler alındı, bozulunca içki yasağı gevşetildi. Çünkü içki, tütün ve kahveden alınan Zecriye Vergisi önemli bir gelir kalemiydi.



hamsi Rakıya her mevsimde eşlik eden lezzetli, bereketli, maharetli küçük **balık**. Bol miktarda tutulduğu için ucuz olması ve sadece taze olarak yenmeyip tuzlanarak saklanabilmesi hamsinin özellikle Karadeniz kıyıları boyunca rağbet görmesini sağlar. Sadece Karadeniz kıyılarında değil Marmara'da da avlanabilir. Marmara hamsisinin boyu daha ufaktır ve eti az yağlıdır, bu nedenle tuzlaması [bkz. **ançuez**] daha lezzetli olur. Yağlı Karadeniz hamsisinin mısır ununa bulanarak yapılan kızartması, köftesi, böreği, taze soğanlı ve kekikli buğulaması, kâğıt kebabı ile ızgarası beğenilen sıcak **meze**lerdendir. İçli tava da denilen fırında hamsili pilav ana yemek olarak sofralarımızda yer alır. İLHAN EKSEN



Şef Zati Erbaş'ın hamsi kuşu yorumu

hamsi kuşu Kılçığı alınmış hamsiden yapılan ve rakı sofralarına **meze** olarak da giren özgün yemek. Yöreye ve yoruma göre değişen farklı tarifleri olsa da esası şöyledir: Kılçıkları çıkartılarak yaprak gibi açılmış iki hamsiyi avuç içine yan yana yerleştirip ortalarına pirinç, kıyılmış kuru soğan, çamfıstığı, kuşüzümü ve maydanozlu harç konur, bunların üzerine üçüncü bir hamsi yerleştirilerek hafifçe sıkılır, kuyruk ve baş kısımları kıvrılarak şişman bir kuş gövdesi şekli verilir. Önce yumurtaya sonra da mısır ununa batırılarak kızartılır. Yalancı hamsi kuşu olarak da adlandırılan diğer hazırlama tarzlarında, iki veya üç hamsi kuru soğan, maydanoz, nane, domates, baharat karışımı, hatta kaşar rendesi ile doldurulur, tavada veya fırında pişirilir. İLHAN EKSEN

hân Sofra.

han meyhaneleri Osmanlı döneminde hanların avlusunda veya mahzeninde bulunan **gedikli meyhaneler**. Hanlarda genellikle kesesi dolgun tacirler kaldığı için, bu meyhanelere ihtimam gösterilirdi. Şarabın ve rakının âlâsı, **meze**nin en lezizi buralarda bulunur, müşterilere şehrin en güzel Rum oğlanları hizmet ederdi. 19. yüzyılda han meyhanelerinin birçoğu **selatin meyhaneleri** diye tabir edilen kalburüstü mekânlardı. Osmanlı döneminin en büyük gedikli meyhanesi Çemberlitaş'taki **Vezir Hanı Meyhanesi** idi. **Muallim Naci**, İranlı Remzi Baba, Müstecabizade İsmet, **Şair Eşref**, **Andelip**, Nuri Şeyda, **Mehmet Celal** gibi meşhur şair ve yazarlar Tavukpazarı'ndaki **Saraç Hanı Meyhanesi**'ni mekân tutmuştu. Beyazıt'taki **Karakulak Hanı Meyhanesi** de okur-yazar takımının rağbet ettiği han meyhaneleri arasındaydı.



Sedad Hakkı Eldem, İstanbul Anıları

20. yüzyılın başında Vezir Hanı

haneberduş Yersiz yurtsuz, serseri.

hanende Şarkı ve gazel söylemeyi meslek edinmiş kimse, ses sanatçısı. Muganni (erkek) ve muganniye (kadın) de aynı anlamdadır. **Fasıl**larda genellikle dört hanende bulunur, bunlardan biri serhanende (baş şarkıcı, yönetici) olarak görevlendirilirdi. 18. yüzyıl bestecilerinden Zaharya, ses sanatçısı olduğu için Hanende Zaharya diye de anılır. Sabahattin Ali'nin Hanende Melek adlı öyküsü, taşrada akşamları içki içilen bir kahvede şarkı söyleyen sesi ve yüzü gösterişsiz bir kadıncağızı anlatırken, müzik zevkinin yerini kadın açlığının alışını da vurgular.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Gazino sahnesinde iki hanende

hanendegân Şarkı söyleyenler.

Hanım Rakısı **Men-i Müskirat** döneminden hemen sonra piyasaya çıkan rakı markası. **Galata** Balıkpazarı'nda Kaini ailesi tarafından üretiliyordu. 1928 yılında 25 cl.'lik şişelerde satılan %45 derecelik Hanım Rakısı'nın fiyatı 50 kuruştu.

Hikmet Feridun Es Bir Şişenin Tarihi, Akşam, 1928

harabat Büyük meyhane; mecazi anlamda dünya. Günümüzün **gazino**larına eş tutulabilecek harabathanelerin hiçbir akşamı kaçırmayan müdavimleri vardı. Burada demlenenlere harabat ehli veya harabat erkânı denir; bunlar, meyhanenin bulanık ortamında dünyanın gidişatını konuşur, **hezeliyat** bahislerine girerlerdi. Re'fet şu dizeleri yazmıştır:

Harâbât ehline sofî sakın dahl-etme beyhûde

Bunu sor-kim niçin Âdem harâb-âbâda

gelmiştir

Harabat Haçik Tarihi **Vezir Hanı Meyhanesi**'nin simgesi haline gelen Ermeni saz şairi. Harabat Haçik son günlerini müdavimi olduğu bu meyhanede geçirmiş ve bir gece burada ölmüştü. O günden itibaren sazı meyhanenin bir duvarında asıldı ve meyhane kapanana kadar indirilmedi. Ayrıca meyhane hakkındaki şu manzumesini talik hat ile yazdırıp sazının yanına asmışlardı:

Haçik'tir namımız harabat ehli

Anınçün severiz biz her güzeli

Çemberlitaş'tadır sevdiğim dilber

Mislini görmedim kendim bileli

Vezir Hanı Pandeli'min ianesi

Ande ruz ü şeb Haçik divanesi

Şebçirağın âşıkı pervanesi

Târi zülfü olmuş sazımın teli.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

harabathaneler bkz. **gedikli meyhaneler, küplü meyhaneler**

harabati Meyhane tutkunu, aralıksız içen; gündelik yaşamın kurallarına da aldırmayarak günah sevap gözetmeden yaşayan kimse.



Hârika Rakısı 1920'lerin ikinci yarısında piyasaya çıkan rakı markası. **Galata**'da "Ermeni Kilisesi Sokak numara 31-33" adresinde bulunan Sanayii Küuliye Limitet Şirketi tarafından üretiliyordu. İlk ilanında şunlar söylenmekteydi: "İnhisarın kontrolu ve resmi mühürü altında fıçılarda uzun müddet dinlendirilmiş fevkalâde Hârika Rakısı, yakında piyasaya çıkıyor. Mikdarı mahdut olduğundan yalnız büyük bakkaliye ve müskirat mağazalarında ve maruf birahanelerde bulunacaktır."

harman Argoda sarhoşluk. Esrar için kullanıldığında tam tersi, esrarsız kalma hali.

harmanlama Coğrafi bölge, **olgunlaştırma** veya **eskitme** süresi, kimyasal veya **duyusal özellik**ler gibi konularda küçük farklılıkları olan aynı kategorideki **alkollü içki**lerin, istenen özelliklerde bir ürün elde etmek amacıyla ön denemelerde uygun bulunan oranlarda birleştirilmesi.

Hârut ve Mârut Meleklerin hocası olan iki melek. Hârut ve Mârut denenmek için insan şehvetiyle dünyaya gönderilir. Zühre adlı güzele ilk görüşte âşık olurlar. Fettan kadının birlikte olmak için öne sürdüğü koşullardan en ehven saydıkları içki içmeyi kabul ederler. Sarhoş olan meleklerden İsm-i azâm duasını öğrenen Zühre, göğe uçup yıldız olur. Sarhoş kafayla cinayet de işleyen Hârut ve Mârut ise kıyamete değin kalmak üzere ayaklarından bir kuyuya asılırlar.



İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Hasbi **Beşiktaş** Balıkpazarı'nın, namı diğer Çarşı'nın has meyhanesi. Hasbi Restoran, yerleştiği iki katlı eski yapıda, 1973'ten beri hizmet veriyor. Tam çaprazındaki balıkpazarı, aslında etrafı çevreleyen tüm mekânların mutfak kimliğini de etkiliyor. Hasbi, semtin alameti farikası olan siyah-beyaz renklerin süslediği bir restoran. Mekânın duvarlarında asılı olan çeşitli dönemlerden Beşiktaş futbol takımları, başkanları, yöneticileri, futbolcuları, taraftarları ve muhabbetlerinin yer aldığı fotoğraflar, müşterilere bir zaman yolculuğu yaşatıyor. Beşiktaş maçlarında, tüm Çarşı mekânları gibi Hasbi de adeta kapalı gişe. Mekânı görmek isteyenler bu tarihlere özellikle dikkat etmeli. Öğle saatlerinde yaptığı yemek servisiyle esnaf lokantası karakterini devam ettiriyor. Dileyen bunu **öğle rakısı** olarak değerlendirebilir. TAN MORGÜL



Yıldız Albümleri

1900'lerin başında Hasköy'ün karşı kıyıdan görünümü

Hasköy İstanbul'un **Haliç** kıyısındaki tarihi semt. Balat, Bahçekapı, Kasımpaşa'yla beraber eski Musevi yerleşimlerinden biri de Hasköy'dür. İstanbul'da Museviler'in varlığı Bizans'a kadar uzanır. 7. yüzyıldan itibaren gelişmeye başlayan Hasköy, Osmanlı döneminde çeşitli göçlerle gelen Museviler'in toplandığı büyük bir semte dönüşür. 17. yüzyılın büyük gezgini Evliya Çelebi, Hasköy'de on bir Yahudi, iki Rum, bir Ermeni ve bir Müslüman mahallesi bulunduğunu aktarır. Gene Çelebi'ye göre, Hasköy'de şaraplarıyla meşhur yüz kadar **meyhane** vardır. Çelebi'nin abartma huyu bilinse de burada çok sayıda meyhane bulunduğu aşikârdır. 19. yüzyılın sonlarında Haliç'in bir liman olarak önemini yitirmesiyle Musevi cemaatinin nüfusu da azalmaya başlar. 1940'lardan sonra Anadolu'dan göçle yeniden şekillenen Haliç'te hemen hiç Musevi kalmazken, Hasköy'ün meyhane geleneği de tarihe karışmıştır. Günümüzde Hasköy-Sütlüce arasında Sadrazam Mahmut, Sadrazam Kemal gibi et ve sakatat ağırlıklı bazı **içkili lokantalar** bulunur. ULUS ATAYURT



haşlama ot salataları Yenebilir yaban bitkilerinin [bkz. **ot**] harlı ateşte fokur fokur kaynayan tuzlu bol suya suyun kaynamasını gidermeyecek şekilde azar azar atılıp haşlanması ve sonra **zeytinyağı**, **limon** ve tuzla lezzetlendirilmesiyle yapılan **salata**lardır. Bu otların en bol olduğu Ege Bölgesi'nde çok yaygın olarak yapılır. Mevsimine göre turpotu, **radika**, hindiba, hardal, stifno, cibez, tilkişen (yabani kuşkonmaz), deniz börülcesi, kayakoruğu, deniz fasulyesinin haşlama salatası yapılır. Deniz börülcesi ve deniz fasulyesi yaz boyunca, diğerleri kış sonu ve bahar aylarında pazarlardan veya kırlık alanlardan toplanarak temin edilir. Batı ve İç Karadeniz, özellikle Kastamonu çevresinde yaygın olan hodan da salatası yapılabilen otlardandır. Sadece deniz börülcesi haşlanırken haşlama suyuna

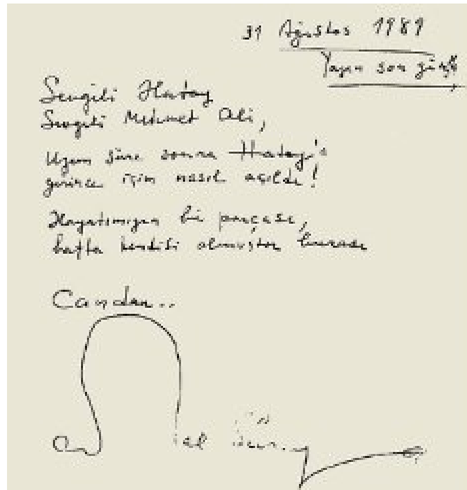
tuz katılmaz, çünkü yapısında tuz miktarı çoktur. Haşlama ot salataları özellikle **balık** ağırlıklı rakı sofralarının vazgeçilmezlerindendir. Haşlaması doğru yapılırsa çok lezzetlidirler. Aksi halde yavan olurlar. Hele haşlanıp suyu sıkıldıktan sonra kaba konup bekletilirse tüm lezzeti, besin değeri gider. Yavan, yeşil posa yemiş olursunuz. Bu yüzden haşlanan otlar sulu sulu bekleme kabına aktarılmalı, üzerlerine birkaç kepçe haşlama suyu gezdirilmelidir. Ayrıca haşlama ot salatalarına, **meyve**ler, **peynir**ler, füme balıklar, etler veya farklı soslar katılarak değişik lezzetli salatalar elde edilir. GÖKÇEN ADAR

Hatay Meyhanesi 1950'li yılların başında **Kadıköy** İskele Meydanı'nda açılıp, 1990'larda Bostancı'ya taşınan ve günümüzde **klasik meyhane** geleneğini yaşatan nadir yerlerden biri olan tarihi meyhane. İlk sahibi de, Hatay adının nereden geldiği de bilinmiyor. Ancak 1952 tarihli bir yazısında **Fikret Ürgüp**, Hatay Meyhanesi'nde içtiğinden bahsediyor. Bu tarihten sonra bir daha adı geçmeyen meyhaneyi 1967'den itibaren Ali Demir ile oğlu Tevfik Demir işletmeye başladı. Sonradan meyhanenin ortağı olacak Mehmet Ali Işık, 1975'te burada garson olarak işbaşı yaptı. Sivas'ın Divriği kazasına bağlı Çahşıhı nahiyesinin Şahinler köyünden 16 yaşında kalkıp İstanbul'a gelen Mehmet Ali Işık, Hatay'dan önce **Tarabya**'da Filiz, Fidan, Denizatı, **Büyükdere**'de **Beyaz Park Gazinosu**, **Karaköy**'de Yeni Yayla Lokantası ve daha nicesinde komi olarak çalışmıştı.



Ressam Cevat Dereli'nin 1989 yılında Hatay Meyhanesi'nde yaptığı eskiz.

Kadıköy yakasında oturan yazar, sanatçı, gazeteci takımının Hatay'ı keşfi 1970'li yılların başında oldu. Öncüler **Cemal Süreya**, **Fazıl Hüsnü Dağlarca** ile **Behzat Ay**'dı. Onları **Attila Tokatlı**, **Selahattin Hilav**, İsmet Kemal Karadayı, Cevat Dereli, **Burhan Uygur**, Nevhiz, Tevfik Akdağ, Halim Şefik, **Mehmed Kemal**, **Patriyot Hayati**, **Can Yücel**, **Tomris Uyar**, **Refik Durbaş**, Cahit Kayra, Hadi Çaman, **Arif Damar**, Egemen Berköz takip etti. Mehmet Ali Işık'ın garsonluktan ortaklığa terfi ettiği bu süreçte, Hatay Meyhanesi'nde Cemal Süreya'nın önerisiyle bir anı defteri tutulmaya başladı. Yaklaşık 10 yıl yaşatılan bu gelenek icabı meyhaneye gelen ünlüler deftere kafasına göre bir şeyler yazıp çizdiler.

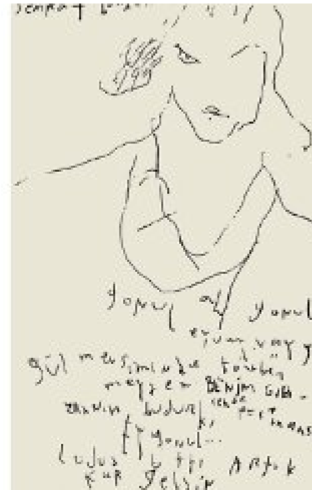

31 Ağustos 1989
Yazın son günü

Sevgili Hatay
Sevgili Mehmet Ali,

Uzun süre sonra Hatay'ı
görünce içim nasıl açıldı!

Hayatımızın bir parçası,

Candan..



Cemal Süreya ve Burhan Uygur'un eskizleri

Eski iskele tarafında, bugün tarih olan Vagon Kıraathanesi'nin yanı başındaki meyhanenin başka müşterileri de vardı: Bunlar sabah yedide teker teker ya da topyekûn sökün eder, temizlik bitene kadar kapının önünde melül melül bekleşirlerdi. Bazılarının posta adresleri bile burasıydı. Kimi bir günde ne kadar masa varsa akşama kadar hepsini dolaşır, oturmadık sandalye bırakmazdı. Garsonlar masa düzenlemekten yorgun düşerdi. O sıra aşçıbaşı, ressam Mehmet Arpacık'ın ağabeyi Kemal Arpacık'tı, şef garson ise Cemal Süreya'nın Habib Burgiba adını taktığı Hüseyin Şar'dı.



Nuran Keskin'in Hatay Meyhanesi'nde içenleri betimlediği desen

1990'ların başında Hatay Meyhanesi, kiracı olduğu mekânın el değiştirmesi üzerine Bostancı son durağa taşındı. Orada da aynı servisi, aynı kaliteyi tutturmasına rağmen eski müşterilerini buraya çekemedi. Fakat Hatay, kısa zamanda Bağdat Caddesi ve Küçükyalı entelektüellerinin buluşma yeri olmayı başardı. ÜMİT BAYAZOĞLU



havyar Özellikle mersin balığının yumurtasının belli bir olgunluğa erişince çıkarılıp işleme tabi tutulmasıyla elde edilen, soğuk tüketilen yiyecek. Dişinin karnından çıkan balık yumurtaları yıkanıp toplanır ve salamura edilir, süzülüp kutulanır. Tanecikli havyar ve ezilmiş havyar olarak tiplere ayrılan havyar ayrıca elde edildiği balığa göre renk, tanecik boyutu ve tat bakımından da çeşitlilik gösterir. 16. yüzyılda yaşamış Gelibolulu Mustafa Âli, **bâde meclisi**nde sofranın **balık yumurtası**, havyar ve **pastırma** türünden yiyeceklerle dolup taşması gerektiğini belirtir. Havyar, eski İstanbul Rum mutfağında rakılı veya şaraplı yılbaşı sofralarının soğuk **meze**leri arasında yer alırdı. 19. yüzyılda **Galata**, **Eminönü**, Unkapanı'nda havyar loncası mensuplarının dükkânları da bulunuyordu. **Karaköy**'deki Havyar Han, İstanbul'da havyar ticaretinin önemli merkezlerindendi. Havyar ticareti Kapadokyalı, özellikle de Sinasoslu (Mustafapaşalı) Rum esnaf tarafından yürütülürdü. Havyar, sadece içkili sofralarda boy göstermekle kalmaz ekşi takımı denen yiyecek grubunda da sofraya getirilirdi. Hatta 18. yüzyıl Fransız seyyahlarından Tournefort, Erzurum'da sade **kahve**, **tütün** ve havyardan ibaret kahvaltıya şeytan kahvaltısı dendiğini belirtir. NAZLI PİŞKİN

hay Argoda sarhoşluk.

hayalet Argoda çok sarhoş kimse; kendisinden geçecek kadar esrik kimse.



Hayalet Oğuz (1928-1975) Asıl adı Oğuz Halûk Alplaçin; hayatını sanat yapıtı haline getirmeyi başarmış ender insanlardan. Yakın dostu **Tezer Özlü**'nün anlatımıyla; "İstanbul'da yaşadı. Oğuz bir dönemi yaşadı. Yeryüzünde belki de hiç kimsenin yaşayamadığı gibi. Tek bir sandalye sahibi olmadı. Bir-iki giysisi temizleyicide durur, kirlenince yenilerini satın alır, iç çamaşır ve çoraplarını en yakın çöp tenekesine atardı. Ev almadı, ev kiralamadı, eşya almadı, eşya tamir ettirmedi, belki de tek bir mobilya mağazasına girmedi. Pasaport almadı, karı almadı, karı boşamadı, kimseyi gebe bırakmadı, resmi dairelere girip çıkmadı..."

Çeviriler yaptı, senaryolar, şiirler yazdı, dünyayı izledi. Çevirilerini Oğuz Alplaçin, şiirlerini Oğuz Halûk imzasıyla yayımladı. Kütüphanesi yoktu ama güçlü bir belleği vardı ve üzerinde daima bir kitap bulundururdu. Hep siyahlar giyerdi, 48 kiloydu. Akrabaları arasında Nezihe Araz gibi tanınmış kişiler olmasına rağmen onlardan hep uzak yaşadı. Zengin bir iç dünyası vardı, mühmel ama zevkli giyinmenin öncülerindendi, zeki, esprisi olan biriydi.

Ahmet Oktay'ın hatıralarında şöyle bir yeri vardı: "Hayalet, gece yaşamının adıydı: bir görünmeyiş, saklanış yani. Ama o her yerdeydi. Payitahtı olan Pera'nın tüm meyhanelerini, lokallerini gün ışıyıncaya kadar dolaşır, gecenin içinde olup biteni bir eskici titizliğiyle toplar, belleğine depolardı. Belleği: İçinde adların, telefon numaralarının, olayların, öykülerin, adreslerin, tarihlerin, yerlerin, konuşmaların, başka bilinçaltılarının yer aldığı; itirafların, suçlamaların, af dileyişlerin, yalvarışların, isyanların italik harflerle dipnotlandığı benzersiz bir Yaşam Rehberi. Esirgemeksizin başkalarına da okuttuğu, kullandırdığı bir rehber. Kendini her şeyden mülksüzleştirdi."

Akciğer kanserinden gitti. Cenazesi kaldırılırken Hoca, "Annesinin adı nedir?" diye sorunca kimseden ses çıkmaz. Devrin efsanevi radyo spikeri **Dürnev Turnaseli**'nin bu tedirgin sessizlikten sonra, o yıllarda epey pahalı olan sesi duyulur: "Havva!" PELİN ÖZER

Fethi Naci Anılar Kitabı / Ahmet Oktay Gizli Çekmece



Bahar Taner Koleksiyonu

Haydarpaşa Gar Lokantası

Haydarpaşa Gar Lokantası Anadolu yakasında, körler ülkesi Khalkedon sahilini bekleyen muhteşem yapılardan Haydarpaşa Gar binasına sığınmış en şanslı lokantalardan biri. 1963'ten beri Sözübir ailesince işletilen lokantanın bir girişi 1908'de inşa edilmiş garın kuzeyindeki peronların yer aldığı avluda, diğeri de batıdaki **Kadıköy** limanına bakan sokak tarafındadır. Çini benzeri fayanslar, sade duvarlar, gar tarafından giriş kapısının yanındaki tektekçi barı, karşısında yer alan yarı açık mutfak Gar Lokantası'nın karakteristik dekorasyonundan birkaç örnektir. Lokantanın oldukça yüksek tavanı da insanda ferahlık duygusu uyandırır. Ancak mekânın alameti farikası sadece eşyanın tabiatı değildir. Lokantaya kabaca iki grup müşteri gelir. Biri müdavimler ya da lokantada demlenme keyfinin methini duymuş kentlilerken, diğeri trene binmeden yemek yemek ya da bir iki tek atmak isteyen turistler, öğrenciler, bürokratlar, hülasa yolculardır. Başka bir yerde karşılaşmaları mümkün olmayan yolcu ve müdavimler, yani telaş ve dinginlik bu muazzam dekorasyonda aynı havayı solurlar. TAN MORGÜL

hayhuy (hay ü huy) Eğlenen kalabalığın gürültüsü.

hemdem Sıkı fıkı arkadaşlık kurma, kaynaşma, bütünleşme.



Herdem İzmir Rakısı Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen güncel **rakı** markası. 2005'te **İzmir İçki Fabrikası**'nda Ege Bölgesi

üzüm ve **anason**u ile üretilmeye başlanan bu ürün, İzmir İçki Fabrikası'nın kapatılmasının ardından **Nevşehir İçki Fabrikası**'nda üretilmeye devam edilmektedir. %45 **alkol derecesi**nde olan rakı, 5, 35 ve 70 cl.'lik **şişe**lerde piyasaya sunulmaktadır. 2008'de seriye Herdem İzmir **Yaş Üzüm Rakısı** eklenmiştir. Nevşehir ve Tekirdağ Fabrikaları'nda Ege Bölgesi yaş üzüm ve anasonundan üretilen bu rakının da alkol derecesi %45 olup, 35 ve 70 cl. dolum hacminde şişelenmektedir. FÜGEN BASMACI



Herdem İzmir Sakızlı Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından **Tekirdağ İçki Fabrikası**'nda üretilen anasonlu ve sakızlı **distile alkollü içki** markası. Üretim prosesi **rakı** ile eşdeğer olan bu üründe, **suma**nın **anason** tohumu ile distile edilmesi sırasında imbiğe aynı zamanda sakız da ilave edilmekte ve böylece ürüne anasonun yanı sıra sakız aroması da kazandırılmaktadır. Bu ürün, Tekel'in 1945-1947 yılları arasında ürettiği **Sakız Rakısı** ve 1967-1975 yılları arasında piyasaya verdiği **Tek Rakısı** ile benzeşmekte; ancak günümüz mevzuatı uyarınca rakı tanımından farklılık arz ettiği için, başka bir kategori altında değerlendirilmektedir. **Alkol derecesi** %45 olan ve 70 cl.'lik **şişe**lerde piyasaya verilen ürün, günlük dilde sakızlı rakı olarak anılmaktadır. FÜGEN BASMACI

hezeliyat Meyhane ortamına özgü alaylı, hicivli, takılmalı konuşmalar; kafalar kızışınca okunabilen açık saçık şiirler.

hımdım (hındım) Cümbüş, sazlı sözlü içkili âlem.



Cumhuriyet Gazetesi Arşivi

Hızır, Nusret (1899-1980) Felsefeci, çevirmen, deneme yazarı; öğretim görevlisi. Kürdün Meyhanesi'nin ulema müşterilerindendi.

İkinci gençliğini değişik zamanlardaki aşklarıyla ispatlamış yakışıklı bir delikanlı olarak hafızalarda yer etti; içki sofralarında onunla vaktin nasıl geçtiği anlaşılmazdı; tonton, dilbaz, hoşsohbet, dilara... Yanından ayrılmak mümkün değildi. Cömert biriydi ama ikinci kadehten sonra coşkun seller gibi akar giderdi, onun coşkun cömertliğini dizginlemek, kendisi gibi dillere destan olmuş eşine düşerdi. **Fahir Aksoy**'un anılarında (**Orhan Veli** ya da **Melih Cevdet Anday**'la) Pir Sultan Abdal'dan ona göre tanzim edilmiş, eşinin eli sıkılığına gönderme yapan şu şiir yer alır:

Yürü bre Nusret Hızır

Senin de çarkın kırılır

Güvendiğin Neriman Hızır

O da bir gün devrilir.

Bu dizeler kendisine okunduğunda kahkahalarla gülmüş, ardından da "Aman Neriman duymasın" demişti. PELİN ÖZER

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

hibeş Ana malzemesi tahin olan **meze**. Tahinin, **limon** suyu, dövülmüş sarmısak, su, kimyon ve toz kırmızı biberle lezzetlendirilmesiyle yapılan hibeş de **humus** gibi Doğu Akdeniz'e özgü bir tattır. Ortadoğu'daki bazı ülkelerde kırmızı biber konmadan yapılanı tahin sosu olarak anılan bu mezedeki yoğun tahin tadı rakıya çok yakışır. Antalya rakı sofralarında aranan bir mezedir. NAZLI PİŞKİN



CENGİZ KAHRAMAN

Hiçyılmaz, Ergun (1942) 1960'ta girdiği Babıâli'de çeşitli gazete ve dergilerde görev alan gazeteci, araştırmacı yazar. Koyu Fenerbahçe taraftarlığıyla da bilinen Hiçyılmaz, başta Türk Spor Tarihi olmak üzere birçok spor kitabı ve özellikle Osmanlı döneminin gizli teşkilatlarına yoğunlaşan çeşitli tarih kitapları yazdı. Hiçyılmaz'ın araştırma konusu yaptığı bir başka alan, geçmişin **eğlence** yaşamıdır; Eski İstanbul Meyhaneleri ve Alemleri, Eski İstanbul'da Muhabbet, Meyhaneler Kabadayılar ve Yosmalar adlı kitapları bulunmaktadır.



Milliyet Gazetesi Arşivi

Hilav, Selahattin (1928-2005) Birçok kuramsal konunun anlaşılıp öğrenilmesine öncülük eden felsefeci, denemeci ve çevirmen. Hilav, uzun süre ve güzel içip sarhoş olmamasıyla tanınırdı. **Büyükada**'da küçük esnaf meyhanelerinde, Viranbağ'da, Sina Kabaağaç, **Leylâ Erbil** ve adanın unutulmaz asi entelektüeli Balıkçı Baki'yle içen Hilav, İstanbul'a indiğinde entelektüel bohemin merkeziydi. Şair, ressam ve öykücülerden oluşan grup, dönemin ünlü mekânlarında, bazen dost evlerinde "sabahın aydınlığı gelinceye kadar" içip tartışıyordu. **Demir Özlü** "âşık olmak da uygar bir insana yakışmaz" diyen Hilav'ın çapkın olmadığını ama "çok yakışıklı olduğu için kadınların ilgi merkezi" olduğunun altını çizer: "Konuşmayı biliyordu. Espriyi ve gecenin neşesini sonuna kadar sürdürebiliyordu." Özlü,"eğlenmek için o dönemde **Beyoğlu**'nda pek çok olan barlara, bazen de sazlara" gidildiğini de yazar. Leylâ Erbil'e göre "bir şeyin sonuna dek gitmeye değer verdiği" için Selâh "sıkı içkici olmayan her sanatçıya karşı küçümser bir tavır alırdı. (...) Öyle şair olur mu, iki kadehte sarhoş oluverir, uyduruk herif! diye takılırdı." Sırasında fasulye pilavla bile içen Hilav'ın evindeki sofrasını da Leylâ Erbil çizer: "Bir limonata bardağında rakısı, bir tabakta biraz suda bekletilmiş beyaz peynir, kıvırcık salata ve bir ya da iki tane de Amasya elması." SENNUR SEZER

Demir Özlü Bir Anı ve Özlem Yazısı / Leylâ Erbil Hiç Kimseye Benzemeyen Bir Karışım

Hilmi Baba Bir zamanlar **Ankara**'da, Bent Deresi'nde, gayrimeşru işlere bulaşmış garibanların ve bohemlerin takıldığı, tezgâh altından içki veren sabaha kadar açık işkembeci. Bar, pavyon, genelev patronlarına fedailik yapmanın para getirmeye başladığı yıllardı. Fedailer, eski kabadayı olan, bu yüzden garibanı korumayı görev bilen Hilmi Baba'nın dükkânını mesken edinmişti. Hikâyenin öteki boyutunu Ankara'nın simgelerinden **Mehmed Kemal** anlatıyor:

"Buraya sadece berduşlar, kabadayılar, fedailer gitmez, gece içkisiz kalan bohemler de devam ederdi. Nedendir bilinmez, polis de buranın sabaha kadar açık kalmasına göz yumardı. Belki de karşılıklı bir alış-verişti. Polisin aradığı berduşları bulmak kolaydı. Arada bir, bar dönüşleri içki içmek

isteyen gazeteci ve sanatçıları buraya Avukat Şefik alıştırmıştı. Hilmi Baba, gazeteci, avukat, sanatçı türünden olan müşterilerini hoş tutar, değerli sayardı. Berduşlar, külhanbeyler de, Hilmi Baba'nın davranışından olacak, böyle müşterilere saygı gösterirlerdi."

Cahit Sıtkı Tarancı'nın Paydos adlı şiiri, Hilmi Baba'da geçirilen bir gecenin sonunda yazılmıştı:

Meyhaneler, sabahçı kahveleri

Cümle eş dost, şair, ressam, serseri

Artık cümbüşte yoksam geceleri

Sanmayın tarafımdan ihanet var.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

Hilmi'nin Yeri 1950'lerde, **Aksaray**'da, Vefalı milli futbolcu Hilmi Kiremitçi'nin işlettiği **klasik meyhane**. **Küçük Ekspres**'in bitişiğindeydi. Hilmi mekânını önce esnaf lokantası olarak hizmete açmıştı. Ancak zaman içinde ipin ucu kaçırılıp her masaya içki servisi yapılınca, lüks bir meyhaneye dönüştü. Âdeta bir spor kulübü lokali gibi çalışırdı. Hemen her spor dalından dönemin ünlüleri buraya gelir, rakılarını yudumlayıp efkâr dağıtırdı. Hilmi müdavimleriyle Aksaray'ın yıldızıydı: Beyoğlusporlu Affan, Vefalı Tahtabacak İsmet, Beykozlu Mehmet Ekerbiçer, Galatasaraylı Büyük Ahmet, Beşiktaşlı Çengel Hüseyin, Fenerli Fikret mekânın en renkli simaları arasında yer alırdı. Affan'ın yakın arkadaşı Metin Oktay da sonraki yıllarda zaman zaman Hilmi'nin meyhanesine konuk olmaya başladı.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri


Istanbul Hilton
Tel. : 48 32 00

Hilton’un eşantiyon olarak verilen kibritinde efsanevi logo

Hilton (İstanbul Hilton Oteli) Türkiye'nin ilk beş yıldızlı oteli. İstanbul her zaman yabancı konuklar için büyüleyici bir kent olmuştur. Ama Hilton açılana kadar kentte sadece sınırlı sayı ve kapasitede Victoria stili oteller vardı. Türkiye'deki turizm potansiyelini gören bir grup işadamı ABD'ye giderek İstanbul'a bir otel yapılması için Hilton International'ın kurucusu ve başkanı Conrad Hilton ile görüştü. Bunun üzerine 1951'de Türkiye'yi ziyaret eden Conrad Hilton, İstanbul Belediyesi'nin park alanı olarak tuttuğu Harbiye'deki alanı beğendi. Böylece ilk kez yabancı bir ülkede yatırım yapan Hilton'un küreselleşmesinin tohumları da atılmış oldu.

Projenin gerçekleşebilmesi için zamanın Menderes hükümeti bir yasa çıkardı. 9 Ağustos 1951'de Emekli Sandığı ile Hilton International arasında yirmi yıl süreli bir anlaşma imzalandı ve 1952'nin yazında otelin temeli atıldı. İstanbul Hilton Oteli, 20 Mayıs 1955 günü yapılan şaşaalı bir törenle açıldı. Bir hafta süren kutlamalar sırasında verilen davetler için Amerika ve Avrupa jet sosyetesinin renkli simaları, Hollywood yıldızları, diplomatlar, işadamları, tanınmış medya mensupları özel uçaklarla İstanbul'a taşındı.

Hilton, İstanbul'un **eğlence hayatı**nı yavaş yavaş etkisi altına aldı. Artık çıta yükselmişti. Otele adımını atan birinin devasa halıları görünce ayakkabılarını çıkarması komik bir efsane olarak uzun yıllar konuşuldu. Ama zaman içinde sadece İstanbul sosyetesi değil, Anadolu'nun varlıklı aileleri de düğünlerini burada yapmaya başladı. Görkemli balolar düzenlendi, uluslararası konferanslar ve iş toplantıları burada yapıldı.

Hilton, Fransız mutfağından esinlenen restoranları kadar **barlar**ıyla da ünlüydü. Duvarlarında **Karagöz Tiyatrosu**'nun karakterlerinin yeraldığı efsanevi Karagöz Bar, devrin kalburüstü simalarını bir araya getirdi. Taş Bebek **Gönül Yazar** ile **Nadir Nadi**'nin sohbet edip tek mi çift mi oynadığı barın çevresinde Erol Simavi, Haldun Simavi, Yüksel Titanoğlu, Ercüment Karacan, Mücap Ofluoğlu, **Cahit Irgat**, Ümit Yaşar Oğuzcan, Orhan Boran, **Ümit Deniz**, Adnan Oğuzman, Ferruh Kunter, Ali Rıza Çarmıklı, Sadi Pekerol, Alev Korur gibi sadık müdavimler yerini alırdı. Bunların arasında mutat yerinde rakısını yudumlayan sosyete güzeli **Benli Belkıs** ayrı bir yere sahipti. Ayrıca Beşiktaş'ın "Şenol, Birol, gol" sloganıyla fırtına

gibi estiği efsanevi kadrosundaki 10 Numara Birol Peker de barın demirbaşlarındandı. Galibiyetler mutlaka Karagöz'de kutlanırdı.



Vefa Zat Koleksiyonu

Hilton Oteli'nin ünlü Lalezar Bar'ı

70'lerde Hilton yönetimi zaman içinde büyüyen otelin ihtiyaçlarını karşılamak için Karagöz Bar'ı bir İngiliz pub'ı haline getirmeye karar verdi. Ama müdavimlerini küstürmemek için lobideki Şark Köşesi'nin yerine en az Karagöz kadar iddialı bir başka bar yaptı: Lalezar Bar. Şahane **Boğaziçi** manzarasının yanı sıra salonun ortasında şırıl şırıl akan küçük havuzu, bakır-ahşap masaları, otantik şamdanlarıyla huzur dolu bir İstanbul ortamı sunan bu barda gündüzleri solo piyano, geceleri caz orkestraları müzik yapardı. Ayrıca yaz aylarında açılan teras bölümü varlıklı rakı tiryakilerinin favorisi olmuştu. 11.00'de açılan Lalezar Bar, başta Erol Simavi olmak üzere **öğle rakısı** almayı âdet edinmiş özel bir müdavim kadrosunu her gün ağırlardı. Gündüzleri genellikle sakin olan bar 16.00'dan sonra hareketlenmeye başlar, saat 19.00'u gösterdiğinde tamamen dolardı. O saatlerde rezervasyonsuz masa bulmak mümkün değildi. Ayhan Şahenk, Ali Rıza Çarmıklı, Erdoğan Demirören, Mete Has, Orhan Boran, Çetin Altan, Kemal Bisalman, Orhan Türel, Hasan Kazankaya, Rafael Memi, Mesut Dizdar barın ünlü müdavimleri arasında yer alırdı. Lalezar Bar da o dönem İstanbul'una özgü birçok değer gibi tarihe karıştı. Hilton ise yeni şubeler açarak küresel turizmin Türkiye'deki öncüsü olmayı sürdürdü. VEFA ZAT

Hippiler Kralı Yener'in Yeri Bir zamanlar Sultanahmet'te bulunan hippi meyhanesi. 1960'ların ortalarından itibaren Hindistan'a doğru yola çıkan hippilerin ilk durağı doğunun eşiği İstanbul'du. Sultanahmet civarında biraz oyalanırlardı. **Sirkeci**'ye kadar bütün oteller onlarla doluydu. Peşlerine uçurtma kuyruğu gibi çocuklar takılan bu saçlı sakallı insanlara halk bitli adını yakıştırmıştı.


Welcome
to

"Richtig Reisen İstanbul", Du Mont, 1977

O yılların önemli simalarından Perihan Yücel, hippi olmak için 1968'de İzmir'deki evinden kaçıp İstanbul'a geldiği zaman henüz 16 yaşındaydı. Perihan, "çok güzel dans ettiği ve sakınmasız gülebildiği" için hippi camiasında Hippiler Kraliçesi ilan edilmişti. Kraliçenin yanına bir de Kral gerekiyordu; o da Sıtkı Yener oldu. Ona da bu unvanı, Yener'in Yeri adlı 10 metrekarelik meyhanesinde hippilere ucuz meze ve içki sunduğu için almıştı. Meyhanenin duvarları, tavana varıncaya kadar pop-art resimlerle süslenmişti. İlan tahtasında her dilden, her milletten maceracılar için ilginç notlar asılıydı; satılık gitarlar, çadırlar, uyku tulumları, armonikalar, kameralar... Bir de defteri vardı meyhanenin; "trip" resimleri, şiirler, desenler... Tek sıcak yemek çıkarırdı Yener, o da kuru fasulyeydi. Dileyen kepçeyi daldırıp kendi servisini kendi yapardı.

Günün birinde Perihan, Sirkeci'de bir otel odasında ölü bulundu. O sıralar sevgilisi Horst Greger adında bir Almandı. Perihan'ın cenazesini Yener kaldırdı. Mezarı başında İncil, Tevrat, Kuran ve Halil Cibran'dan şiirler okundu. Gazeteciler İzmir'de kunduracı olan babasını buldular; adam güya "iyi oldu, öldü de namusum kurtuldu" demişti. Ama annesi kızına sahip çıktı. Onun **Yedikule**'deki mezarını yaptırdı ve taşına Hippiler Kraliçesi Perihan yazdırdı.



Yener, 70'lerde mekanında, Atatürk büstünün yanı başında hippi selamı veriyor

Hippiler geldikleri gibi gittiler. 1980'lere gelindiğinde bütün dünyada bu gençlik hareketi sona ermişti. Artık Yener'in müşterileri bir dilim elma ile bir ufak rakı içen berduşlardı. Yener de onlar gibi berduşlaşmıştı. Derken ortadan kayboldu, meyhane de kapandı. ÜMİT BAYAZOĞLU



Mey İçki Koleksiyonu

Hisar Rakısı Cumhuriyetin ilk yıllarında piyasada bulunan rakı markası. Alkol derecesi %43, ufak şişesinin fiyatı 21 kuruştu. **Galata**'da, "Mumhane Cad. No: 115-117" adresindeki imalathanede üretiliyordu.

horoz yumurtası Horozun erbezi. Bıldırcın yumurtası iriliğindedir, haşlanarak meze yapılır. Yemek için dışındaki zarın çıkarılması gerekir.

Hovarda Rakısı **İzmir**'in en eski ve tecrübeli rakı âmili Hasan Fehmi Bey'in Tekel dönemi öncesinde ürettiği rakı markalarından. bkz. **Çapkın Rakısı**

Hovardanın Meyhanesi 20. yüzyılın başlarında, İstanbul Tophane'de Şerbetçi Sokağı'nda meyhane. Boğazkesen, Firuzağa, Kazancı kopukları buradan eksik olmazdı. Manol isminde gayet yakışıklı bir tezgâhtarı vardı ki, onun hünerini görmek için meyhane dolar boşalırdı. Hüneri şuydu: Bir eliyle kavradığı rakı şişesini arkadan havaya atar, başının üstünden geçip önüne gelen şişeyi düşmeden yakalayarak sekiz kadehi bir anda tıpatıp doldururdu. Adeta hokkabazdı!

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe

Hristaki'nin Meyhanesi 1940'lı yıllarda, **Beyoğlu** Postacılar Sokağı'nda faaliyet gösteren şirin **klasik meyhane**. Sokağın girişinde, sağda, yarı bodrum katında mahzen görünümlü bu meyhanenin İstiklal Caddesi'ne bakan pencerecikleri vardı. Mekân 1880'lerden itibaren **birahane** olarak birkaç el değiştirdi. 1900'lerin başında burayı Gustave Zowe adlı bir Alman subayı devraldı. O yıllarda Zowe (bazı kaynaklarda Zeuve) Birahanesi, Pera'nın ünlü lokallerindendi. Harp Okulu'nda öğrenim görürlerken, Mustafa Kemal ve arkadaşı Ali Fuat (Cebesoy) bu birahanenin müdavimleri arasına katılmıştı. **II. Abdülhamit**'in hafiyelerinin pek uğramadığı bu gözden ırak yerde, her tür yabancı gazete de bulunabiliyordu.



PAVLI MOSHAKİS

Bu ilginç tarihi mirası sonraki yıllarda Hristaki'nin Meyhanesi devraldı. İki gitar, bir akordeondan oluşan trio her akşam taverna ezgileri çalardı. Meyhane kültürünün iki müstesna ismi **Refik** ve **Todori** de bir süre Hristaki'yle çalışmışlardı. Hristaki'nin mezeleri ve yemekleri nefis, fiyatları el yakmayan cinstendi. Zaten buraya hep sade vatandaşlar gelirdi ya da sade vatandaştan farksız **Sait Faik**, Samim Kocagöz gibileri.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



Hristo Havasının insana iyi geldiği söylenen Therapia, yani **Tarabya**'da, manzarası, ortamı, lezzeti ve keyfiyle rakı erbabını mesut eden **klasik meyhane**. 150 yaşında eski bir Rum evinde bulunan mekâna ismini veren **barba** Hristo artık hayatta değil, lakin yeni işletme emanet konusunda hassas. 1941'den beri hizmet veren Hristo Restoran, mutfağının niteliğini bozmadan yoluna devam etmeyi becermiş nezih bir mekân. 2000'lerde yapılan bir değişiklikle üç katını da ayrı ihtiyaçlara göre düzenleyen Hristo'nun ikinci katında Grek müziği dinleyebiliyor, sırası geldiğinde maç seyredebiliyorsunuz. En üst kat ise grupların kiralayabileceği ayrı ayrı localardan oluşuyor. TAN MORGÜL

hum Hûm; içki küpü; mahzende ve meyhanede şarap, rakı doldurulan küpler. Bundan dolayı meyhanelere hûmhâne veya hûmistan da dendiği gibi, meyhanede içki küpünün dibinden kalkmayan ayyaşlara da pây-i hûm, yani küp ayağı, küp dibi denirdi. Bağdatlı Ruhî'nin bir beyti şöyledir:

Sadrın gözedip neyleyelim bezm-i cihânın

Pây-i hûm-ı meydir yerimiz bâde-perestiz

humâr İçkinin başa vurması, içki sonrası hissedilen baş ağrısı; sarhoşluk halinin aşktan başı dönmüşü andıran görüntüsü. Bakî bir şiirinde şöyle der:

Nûş eden câm-ı lebin ölmekden aslâ gam yemez

Kim humârı olmaz ey sâki, şarâb-ı Kevserin

humhaneler bkz. **küplü meyhaneler**



humus Doğu Akdeniz kökenli nohut **meze**si. Haşlanmış, kabukları soyulmuş ve ezilmiş nohudun veya nohut ununun suyla pişirilmesiyle elde edilen hamurun tahin, **limon** suyu, **zeytinyağı** ile karıştırılıp tuz, dövülmüş sarmısak ve kimyonla lezzetlendirilmesiyle yapılır.

Arzu edilirse üstüne zeytinyağı gezdirilebilir. Daha az Akdenizli bir çeşidi tereyağı ve pastırmayla yapılır; zeytinyağı yerine üstüne kavrulmuş çamfıstığı, pastırma ve erimiş kızgın tereyağı eklenen bu çeşidi sıcak tüketilmelidir. Humus, Doğu Akdeniz ve Güneydoğu mutfağının hâkim olduğu sofralarda rakının yanında yer alır ve genellikle ekmeğin üstüne sürülerek yenir. NAZLI PİŞKİN

Hun törenleri Hun törenlerinde bol bol içki içilir, şarkı söylenir, dans edilir. Çin kaynaklarına göre, Hunlar arasında **lo** adlı içki yaygındır. Batı Roma elçisi ile birlikte Batı Hunlarının hanı Attila'nın sarayına davet edilen Bizans elçisi Priskos, burada yaşadığı çarpıcı anları aktarırken, Hun içki kültürü üstüne önemli bilgiler verir. Attila konuklarını kapıda karşılar. Hep birlikte sofraya oturmadan önce, sâkiler ellerine kadeh içki verir. Tek yudumda içip yemeğe otururlar. Ortadaki kerevette Attila oturur. En saygıdeğer yer onun sağ ve sol yanıdır. Konuklar sol yanına oturur. Herkes yerine oturur oturmaz, Attila'ya bir kadeh şarap getirilir. Attila solundaki ilk konuğunun şerefine içer. Bu kişi saygı gösterisi olarak ayağa kalkar. Attila kadehi bitirip sâkiye geri verinceye dek yerine oturmaz. Daha sonra kendilerine şarap verilen konuklar Attila'nın şerefine sırayla içmeye başlarlar. Ardından yemek yenir.

Bozkır yaşamında sarhoşluk büyük sorunlara neden olduğu için katı yasal önlemler alınmıştır. Ama içkiyi yasaklamak yerine, sınırlandırmaya gidilmiştir. Cengiz Yasası'nda şöyle denir: "İçkiyi bırakmayan ayda üç kez sarhoş olabilir. Bunu aşarsa suçludur. Ayda iki kere sarhoş olmak iyidir, bir kez ise daha övgüye değer. Ama hiç sarhoş olmamak! Bundan daha iyi ne olabilir? Böyle bir kimse nerede bulunabilir? Eğer gene de böyle birisi bulunursa, o her tür saygıya değer" FUAT BOZKURT

hurma rakısı Halk arasında hurmadan üretilen **arak** türüne verilen ad. Rakı ile ilgisi benzetmeden ibarettir. Hurma, Ortadoğu ve Kuzey Afrika'da **distile alkollü içki** yapımında sıklıkla kullanılır. Ünlü Fransızca sözlüğü Robert, arak sözcüğünü tanımlarken hurmadan yapıldığını söyler.

Hususî Âlâ Rakı Sonraları **Tekel**'e dönüşecek olan İspirto ve Meşrubat-ı Küuliye İnhisarı İdaresi'nin çıkardığı kaliteli rakı. Halis üzüm ve Çeşme anasonundan mamul Hususî Âlâ Rakı'nın alkol derecesi %45'ti. 50 cl.'lik şişesi 90 kuruştan satılıyordu. Ayrıca Hususî Aliyül Âlâ Rakı adında yüksek kaliteli cinsi de piyasaya sürülmüştü. Bunun alkol derecesi %47 olup 50 cl.'lik şişesi 125 kuruştu.



Vefa Zat Koleksiyonu



Vefa Zat Koleksiyonu



Mey İçki Koleksiyonu

Hususî Fevkalâde Rakı **İnhisarlar İdaresi**'nin kaliteli rakı markası. 1930'da kimyager Hasan Hulki Bey'in sahibi olduğu İspirto ve Müstahzarat-ı Kimyeviye Fabrikası'nı satın alan İnhisar İdaresi, burada 2 milyon litre kapasiteli Paşabahçe Rakı Fabrikası'nı kurdu ve Hususî Fevkalâde Rakı'yı üretmeye başladı. Fabrikada ayrıca **Boğaziçi Rakısı** ve votka üretilmekteydi. Alkol derecesi %50 olan Hususî Fevkalâde Rakı'nın etiketi altın varak taşbaskıydı. 25 cl.'lik şişesi 75 kuruş, 10 cl.'lik şişesi ise 30 kuruştan satılıyordu. Halk arasında Hususî Fevkalâde adıyla ünlenen rakının piyasada tutulmasından sonra Paşabahçe Rakı Fabrikası'yla rekabet etmekte zorlanan özel sektör fire vermeye başladı. Kısa zamanda **saman rakısı** piyasadan çekildi.

Müfit İlter Rakının Tarihi

IİJ



Mey İçki Koleksiyonu

Ilgaz Rakısı **Tekel** öncesi dönemde, aynı zamanda **Şafak Rakısı**'nın sahibi olan özel girişimci Mehmet Basri Kahyaoğlu tarafından Kastamonu Araba Pazarı'nda üretilen "birinci nevi" rakı. Etiketinde "halis somadan ve anasondan mamul" ibaresi bulunan Ilgaz Rakısı'nın alkol derecesi %43'tü, 25 cl.'lik şişesi 89.5 kuruştan satılıyordu.



Irgat, Cahit (1915-1971) Aktör ve şair. Sahneye Raşit Rıza Tiyatrosu'nda *O Gece* adlı oyunda çıktığında ailesi tarafından reddedildi. Konservatuvardan Maarif Vekili Hasan Âli Yücel'in imzaladığı bir kararla ayrılan Cahit Irgat'a **Can Yücel** *Cihat İçin Cahit* başlıklı bir ağıt yazmıştı:

Cahit ki bu hasta düzende sağlıklı bir kanserdi

Cahit ki haksızlığa karşı üreyen hücrelerdi. (...)

Cahit zaten azalarak yaşayanlardan değil

ÇOĞALARAK ölenlerdendi

İçki yüzünden yaşamında pek çok gel git yaşayan, yoksulluğa düşen Cahit Irgat, arkadaşlarının vefasını hiç yitirmedi. Yaman Tüzcet aşağıdaki anekdotu aktarır:

"Bir gün Erol Günaydın'la adalardan birindeki bir meyhanede iyice içmişler. Meyhane kapanırken, bir şişe de rakı alıp çıkmışlar dışarı. Yukarılarda çamların arasında, denizi ve mehtabı seyrederek içmeye devam etmişler. Oturdukları yer bir küçük uçurumun tam tepesi. Aşağısı 8-10 metre kadar varmış. Bir ara Cahit Ağabey, Erol Günaydın'a sormuş:

Erol, beni seviyor musun? Tabii seviyorum Cahit! *Ne kadar seviyorsun?* Çok! *Ne kadar çok?.. Yani ben ne istesem yapar mısın?* Yaparım! *Kendini burdan aşağı atar mısın?* Atarım! *At o zaman!*

Erol Günaydın, hiç ikirciklenmeden atmış kendini aşağıya! Kolu kırılmış... Cahit Ağabey doğal ki çok üzülmüş."



Salih Tozan (solda) ve Cahit Irgat, "Kara Çalı" (Sami Ayanoğlu 1956) filminde İnci Birol'un dansını izliyor

Mîna Urgan ile evliliğinden iki çocuğu oldu: Şair Mustafa Irgat ve tiyatro sanatçısı Zeynep Irgat. Yaşamının son döneminde hayatını **Cahide Sonku** ile birleştirdi. Birlikte Cahitler Tiyatrosu'nu kurdular, ama yürümedi. 1963'ün bir şubat günü onu Mecidiyeköy'de balık satarken gören vatandaşlar film çevirdiğini sanmışlardı. Onun yaşamı belki de tek dizelik şiiriyle özetlenebilir: *Ekmeğimi gözyaşıma bandım da yedim.* SENNUR SEZER

Yaman Tüzcet Bir Aktörün Serüvenleri



ibrik **Kadeh**leri azar azar doldurmaya yarayan kıvrımlı bir emziği ve kulpu bulunan, dibi geniş boynu ince, genellikle kalaylanmış bakırdan rakı ve şarap kabı. 1000 dirhem aldığı için **binlik** tabir edilen **güğüm** ve **testi**lerden daha az miktarlarda içki alacak şekilde ve farklı boylarda yapılması, ibriklerin **gedikli meyhaneler**de kullanılan bu öteki iki kaptan en temel farkıydı. Ayrıca güğüm rakı, testi ise şarap servisi için kullanılırken ibriklerde her ikisi de servis edilirdi. Daha eski zamanlarda bunların yerine **kabak** kullanılırdı.

ibrik-i mey Camdan yapılan rakı ibriği.

İçen bir daha ayılmaz Güftesi Vecdi Bingöl'e, bestesi **Selahattin Pınar**'a ait bayati şarkı. Selahattin Pınar, **Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu**'nda fasıl idare ettiği dönemlerde, sahnede tek başına tamburuyla birkaç şarkı da seslendirmektedir. Bir akşam küçük bir taksimin ardından başlar şarkısını okumaya. "İçen bir daha ayılmaz" der demez, ön masadan bir genç, "Yaşşa Selahattin ağabey," diyerek kadehini kaldırır.

Pınar şarkıyı keserek genci ikaz eder: "Dur evladım, lafın sonunu bekle. Sen fırlama mısın? O rakıyı içen ayılır, aşkı gönül kadehinden içen ayılmaz."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Selahattin Pınar, 1954'te, Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu'nda, dostları Sabite Tur Gülerman (solda) ve Refet Gülerman (sağda) ile birlikte

Delikanlı hemen kendini toplayıp af diler, şarkıyı saygıyla sonuna kadar dinler.

İçen bir daha ayılmaz

Aşkı gönül kadehinden

Gel içelim kana kana

Aşkı buse kadehinden

Dudaklarım yana yana.

Sonra sahneden inen Pınar, hemen gencin masasına oturarak gönlünü alır.

Sadun Aksüt Alkışlarla Geçen Yıllar

içki İçinde alkol bulunan içecek. *bkz.* **alkollü içkiler**



İçki Düşmanı Gazete 1930'lu yıllarda yayımlanan dergi. İlk sayısı Ocak 1933'te çıkan aylık yayının sahibi ve başyazarı Prof. Dr. Fahrettin Kerim

Gökay'dı, künyede idarehane adresi olarak Fahrettin Kerim'in İstanbul, Ankara Caddesi, 15 numaradaki muayenehanesi gösteriliyordu. Yeşil Hilal [**Yeşilay**] ve Türkiye İçki Aleyhtarı Gençler Cemiyeti'nin yayın organı kimliğindeki derginin kapağında "İçki düşmanlığı fikirlerinin yayılması, sağlık ve hayat bilgileriyle içtimaî ve ilmî sahadaki yazılar sütunlarda bulunacaktır" notu yer alıyordu. *İçki Düşmanı Gazete*'de alkolizm ve sağlık sorunlarıyla ilgili tıbbi makalelerin yanı sıra, içki yerine meyve tavsiye eden şiirler yayımlanıyor, gençlerin içkisiz de eğlenebileceğini ispat etmek maksadıyla düzenlenen çay partilerinden izlenimler aktarılıyor, basında çıkan kavga ve cinayet haberleri ibreti âlem için iktibas ediliyordu: "Rakı içerken bir bahçevan diğer bir bahçevanı öldürdü" (18 Aralık 1932) veya "Sivasta sarhoş bir adam feci bir surette hamile karısını öldürdü. İki cana birden kıyan hûnhar adam adliyede cezasını görecektir" (20 Aralık 1932). Logosunun yanında "İçkiyi müdafaa edenler olabilir, lâkin içki onları müdafaa etmez" (Abraham Lincoln) gibi epigramlar bulunuyordu.

içki sahtekârlığı **Alkollü içkiler**in kayıt dışı yollarla piyasaya sürülerek haksız kazanç elde edilmesi amacıyla yapılan yasadışı işlemler. Alkollü içkiler, lüks tüketim malı olarak değerlendirilir. Devletler, sosyal sorumluluk politikaları kapsamında alkollü içki satışının teşvik edilmemesi gerektiğini kabul eder. Bu nedenle alkollü içkilere uygulanan vergi oranları genellikle yüksektir.

Öte yandan alkollü içkiler, yüksek birim fiyatlı tarımsal hammaddelerin kullanıldığı, detaylı üretim prosesleri ile elde edilen, **meşe fıçı**larda yıllarca eskitilerek yüksek stok maliyetlerine ulaşılan çok özellikli bir üretim alanıdır. Yüksek vergi oranları ve yüksek maliyetler doğrudan satış fiyatına yansır. Yüksek satış fiyatları da kayıt dışı alkollü içki ticaretinin sağlayacağı haksız kazancın yüksek olması sonucunu doğurur. Böylece piyasada her gün bir yenisi keşfedilen sahtekârlık girişimleri görülür. Alkollü içkiler piyasasının risklerine ilişkin bir analiz yapmaya çalışırsak, şöyle bir gruplama ortaya çıkar:

İZİNSİZ ÜRETİM: Alkollü içki sektöründe faaliyet gösterecek firmalar için, ülkelerin yapısına göre değişen izin sistemleri kurulmuştur. Böylece, hem kayıtlı firmalardan alınan bildirimler ile sektör takip edilmekte, hem de izni olmayan bir yerde alkollü içki konusunda bir faaliyet gösterildiği takdirde

hukuki işlem yapılabilmektedir. Medyada sahte içki imal ederken basılan yerler hakkındaki haberler akıllardadır. [*bkz.* **sahte rakı**]

KAÇAK ÜRÜN ARZI: Yurtdışından ülkemize yasal olmayan yollarla sokulmuş ürünlerin bazen perakende piyasasında direkt satıldığı, çoğunlukla da açık içki satışı yapılan yerlerde tüketiciye sunulduğu bilinmektedir. Gümrüklerden çeşitli gıda ürünü arasında saklanmış olarak alkollü içki geçirilmesi, giriş ve çıkış kapılarında bulunan gümrüksüz satış mağazalarından içeriye ürün sızması gibi yöntemler ile yurda giren alkollü içkiler, vergiden kaçırılarak piyasaya dağıtılabilmektedir.

KAYITDIŞI ÜRÜN ARZI: Bazen üreticiler veya ithalatçılar vergiden kaçmak için bandrol ve fatura sahtekârlıkları yapabilmekte; bazen açık içki satışı yapılan yerlere yasal olmayan ambalaj kaplarında, genellikle olağandan büyük kaplar ile, kayıt dışı ürün sevkiyatı yapılabilmektedir.



Gizli rakı fabrikası

Dün büyük bir fabrika keşfedildi

Gizli fabrikanın bulunduğu evin önünde müsadere edilen kazan ile diğer aletlerden bir kısmı

Beyoğlun'da dün gizli bir rakı fabrikası keşfedilmiştir. Fabrika

bulunamamasından cesaret alarak faaliyetine germi vermişti.

Osmanlı’dan Günümüze Tekel

MARKA VE ÜRÜN TAKLİDİ: Ün yapmış markaların veya birim fiyatı yüksek butik ürünlerin, sahte içki hazırlanması yöntemiyle taklitleri üretilebilmektedir. Bazen, o ürüne ait piyasadan toplanmış etiketli boş şişelerin içine sahte ürün doldurularak piyasaya sürülmekte; bazen sahte etiket, kapak yaptırılarak toplama şişeler kullanılmaktadır.

BANDROL SUÇLARI: Bandroller, ürünlerin vergi grubuna ve iç ambalaj hacmine göre gruplandırılmıştır. Böylece, üretici veya ithalatçıların devletten aldıkları bandrol miktarı ile, devlete ödedikleri vergi miktarı birbiri ile karşılaştırılarak vergi kontrolü yapılır. Firmalar daha düşük vergi grubuna veya daha küçük şişe hacmine ait bandrolü, daha yüksek vergi grubuna ait içki için veya daha büyük hacimli şişede kullanarak doğrudan vergi kaçırmaya teşebbüs edebilmektedir.

Sahtekârlık örneklerinden anlaşılacağı gibi, alkollü içkiler piyasasının mümkün olduğunca kontrollü şekilde düzenlenmesi; sadece vergi gelirlerinin toplanması açısından değil, kamu sağlığının korunması ve haksız rekabetin önlenerek serbest piyasa düzeninin gözetilmesi açısından da büyük önem arz etmektedir. Bu amaçla özellikle ülkemiz gibi 60 yıllık bir monopol piyasasının ardından serbest piyasa yapısına geçmiş bir ülkede, kamusal kontrol mekanizmalarının doğru kurulması, kamu otoriteleri arasında koordinasyonun sağlanması, tüketicinin ve piyasa aktörlerinin bilinçlendirilmesi gibi ana başlıklar altında çok uzun bir önlemler listesi sıralanabilir. FÜGEN BASMACI

içkievi Meyhane.

içkili İçki içmiş kimse, sarhoş.

içkili aşevi Yemeğin yanı sıra içki de satılan ucuz lokanta.

içkili lokantalar 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı'daki modernleşme hareketinin simgesel bir parçası olarak ortaya çıkan, Cumhuriyet döneminde **eğlence hayatı** içinde gözlenen Batılı yaşam biçimini *yerlileştirme* olgusunun yansımasıyla yeniden biçimlenen ve günümüz

popüler kültüründe bir *ana akım* haline gelen **meyhane** benzeri lokantalar. Geleneksel meyhane kültürünün Batılı masa-sandalye düzenine geçildikten sonra aldığı biçim olan **klasik meyhaneler**, içkili lokantaların öncüsü sayılabilir. Ama bugün klasik meyhanelerin neredeyse kaybolmuş olmasına içkili lokantaların popülerleşmesi yol açmıştır.



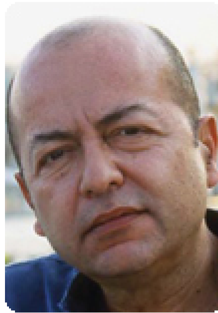
CENGİZ KAHRAMAN

Çiçek Pasajı'ndaki meyhanelerin yerini içkili lokantalar aldı

Müşterileri genellikle rakıyı tercih etse de, içkili lokantalar, Batılı anlamda *akşam yemeği* veya *brunch* denen soluklu gündüz yemeğini ön plana çıkarmalarıyla meyhane geleneğinden ayrılır; buralara yemek için gidilir. Oysa geleneksel meyhanede yemek sadece **meze** demektir; yemek için değil, içki için gidilir. İçkili lokantalar, servis tabaklarını büyütüp sofraya gelen *tadımlık* mezelerin miktarını artırdı, evladiyelik sıcak mezeleri **ara sıcak** haline getirdi, meyhane kültüründe pek de yeri olmayan *ana yemek* olgusunu bir standart olarak yerleştirdi. Günümüzde birçok balık lokantası bu formülü uygular; *ana yemek* kişiye özel porsiyonlar halinde gelen **balık** çeşitleridir.

Meyhanede **kadın tabusu**nun ortadan kalktığı 1950'lerden sonra yaygınlaşan içkili lokanta formu, gene aynı dönemde *alaturkalaşarak* büyük bir tırmanış gösteren **gazino** formu gibi, kadınlı-erkekli grupların eğlenebileceği, ailelerin rahatça katılabileceği nezih ortamlar kurmaya yatkındı. **Refik**, **Yakup**, **İmroz** gibi birçok klasik meyhanenin zamanla ticari olarak daha kârlı olan içkili lokanta formuna yönelmesi, müşteri profilindeki bu radikal değişiklikten kaynaklanır. Günümüzde köklü **Beyoğlu** meyhaneleri bile ellinin üstünde meze çeşidini her an hazır bulunduruyor, akabinde yenebilecek balık ve et çeşitlerinin sayısı da onlarla ifade ediliyor. Meyhane mutfağındaki bu *genişlemenin* en önemli sebeplerinden biri, meyhanenin bir *müdavim mekân*ından, yerli ve yabancı turistlere hitap eden bir *gurme mekân*ına dönüşmesidir.

ilaç İçki, rakı.



İleri, Selim (1949) Yapıtlarında özgün bir duyarlığı yansıtan romancı, öykücü, anı ve deneme yazarı. Onu özgün kılan bir başka özelliği de edebiyatı bir yaşama biçimi olarak seçmiş olmasıdır. Roman ve öykülerinde çoğunlukla mekân İstanbul'dur. Böylesi bir zenginlik içinden bireyin iç yalnızlığına dokunur. Rakı o yalnızlığın yoldaşıdır. Kendi biyografisinden yola çıkarak kaleme aldığı *İstanbul Hatıralar Kolonyası* adlı kitabında rakıyla tanıştığı mekânın **Lefter** olduğunu söyler: "Gençliğimin meyhane akşamlarında hayal, ülkü ve edebiyat vardı. Belki bu yüzden rakının anason kokusu hoşuma giderdi."

Rakı, Selim İleri'de her zaman neşenin işareti olmayabilir. Hatta çoğu zaman buruk bir iz bırakır anılarında: *Cumartesi Yalnızlığı*'nda bu durumu açıklar gibidir: "Susuyorum; bu bardağın ucu kırık, ille de dudağıma takılıyor. Rakının acısıyla kanın tuzu bir arada." Öyle bir yoldaştır ki rakı, Selim İleri neredeyse her yazınsal ürününde ona gönderme yapsa da bir türlü alışılamaz. Rakı hem en eski dost, hem en sık görüşülen yâren, hem de tekinsiz bir karşılaşmadır: "Çok içtim. Alışık değilim rakıya." Bu yüzden rakıyla ilişkisi gerilim de içerir İleri'nin. Ne var ki sonunda hep teslim olunur. Gene *Cumartesi Yalnızlığı*'ndan: "Gece bitmek bilmedi. Rakıya yüzümü buruşturmadım. Unutsam, anılar çabucak silinseler." JAKLİN ÇELİK

ilk rakı İlk kez rakı içecek kimselere eski içicilerin verdiği öğütler, muhakkak uyulması gereken kurallar içerir. **Ahmet Rasim** kendi deneyimlerini anlatırken yeni başlayanlara çok yararlı olabilecek önerilerde bulunur. Üstat, rakıya yeni başladığı günlerde, bir arkadaşıyla birlikte kadehe koydukları rakıyı bir dikişte içerlerken yan masadaki bir zatın kadehinden bir yudum alıp bıraktığını gözlemler. Galiba bu gece canı içki içmek istemiyor diye düşünür. İkinci kadehi de dikip gözlerinden ateş çıkınca yan masadaki zat sorar:

- Bey oğlum, galiba yeni başlıyorsun?

- Evet efendim, ikinci içişim.

- Belli ama siz pek acele içiyorsunuz.

- Ne gibi efendim?

- Rakı kadehe konur ama kadehle içilmez. Yudum yudum içilir, işin kuralı budur. Elli yıldır hep böyle içerim. Her akşam gıdam bir şişedir. Ancak kuralımı hiç bozmam.

Ahmet Rasim, yazısının sonunda kendisinin de kırk yıldır içtiğini, bu kuralı bozmadığı zaman rahat ettiğini ve bunun bozulmadan uyulması gereken bir kural olduğunu söyler ve pratik bir kriter koyar: "Şimdi duble denilen kadehlerdeki rakıya bir o kadar da su konduktan sonra; hiç olmazsa beş dakika arayla altı ila sekiz yudumda içmelidir."

Ahmet Rasim Resimli Ay, Nisan 1927



RATİP TAHİR

Ahmet Rasim



imambayıldı Ana malzemeleri patlıcan, kuru soğan, domates ve sarmısak olan zeytinyağlı yemek. Patlıcanlar bütün olarak alacalı soyulduktan sonra baş ve uç kısımlarına gelmeyecek kadar ortasından uzunlamasına yarılarak kayık şekline getirildikten sonra bütün olarak kızgın **zeytinyağı**nda çevrilir. Sonra içine gene zeytinyağında öldürülmüş piyaz doğranmış soğan, domates, sarmısak, kıyılmış maydanoz, tuz, toz şekerden oluşan harç doldurulup sahana veya fırın tepsisine yerleştirilir. Üstüne zeytinyağı, biraz **limon** gezdirilip kendi suyunda kısık ateşte pişirilir. Gerekirse çok az su ilave edilir. Dağılıp bayılmaması için servis tabağına dikkatlice alınır. Sağlık kaygısıyla patlıcanın çiğden fırına konularak pişirildiği de vakidir, ama erbabı buna *imambayıldı* der mi, şüpheli. NAZLI PİŞKİN

İmameci Kırbalı Ahmet 19. yüzyıl sonlarında İstanbul akşamcıları arasında her akşam bir okka rakı nafakasını bitirmekle şöhret olmuş ayyaş. Tespih ve çubukların başına takılan ve genellikle kehribardan yapılan ve *imame* denilen parçayı üreten bir sanatkârdı. Bir cins üflemeli çalgı olan *çığırtma*yı da çok güzel çalardı. Bu özelliği ile meyhanelerde genç yaşından itibaren aranan bir kişiydi ve bir süre sonra akşamcıların deyimiyle **okkalık** oldu, yani her akşam bir okka rakı içen bir ayyaşa döndü. Derken bu miktar da kesmedi ve ince köseleden yapılan *kırba* adlı su kabına meyhaneden evine giderken yarım okka rakı koydurmaya başladı. Onu da evde içiyordu.

İstanbul Ansiklopedisi

imamsuyu Argoda rakı.

imbik **Alkollü içkiler**in üretiminde, f**ermantasyon**dan çıkan **mayşe**den **tarımsal kökenli distilat** eldesi için, kesikli proses yöntemiyle **distilasyon** yapabilen cihaz.

Distilasyonun geçmişi, MÖ 800 yıllarına tarihlenmekteyse de, distilasyon cihazlarına ait ilk resimler MS 3. yüzyılda yaşamış simyacılara ait olup; distilasyonu konu edinen ilk eser 1167 yılında Magister Salernus tarafından yazılmıştır. Başlangıçta distilasyon sonucu elde edilen **alkol**, daha çok hekimlikte kullanılmış ve Latince *aqua vitae* (hayat suyu) olarak adlandırılmıştı. Hayat suyu elde edilen ilk imbikler, açık ateşle alttan ısıtılan bir kazan, bir buhar borusu ve soğutucudan ibaretti. Zaman içinde kazanla buhar borusu arasına küresel veya oval bir deflegmatör yerleştirilmiş ve burada havanın soğutma etkisinden yararlanılarak buharın kısmi yoğuşması sağlanmış; ardından imbiklerin dışından açık alev yerine içine helezoni buhar serpantinleri yerleştirilmesi suretiyle ısıtılması yöntemi bulunmuş; zamanla iki katlı imbikler ve nihayet çok katlı **distilasyon kolonları** geliştirilmiştir.



Basit bir imbik düzeneği

Günümüzde, özel saflıkta bakırdan yoğun bir el emeği ve ustalık ile imal edilen imbikler, kullanıldığı ülkeye ve ürünün cinsine göre bazı değişiklikler gösterir. Bunun nedeni, konuda geleneksellliğin ön planda olmasıdır. Örneğin **kanyak** imbiklerinin soğan biçimindeki kazan ve deflegmatör yapısı yanında, **viski** imbikleri çok daha büyük hacimli ve daha silindirik yapıdadır.

İmbikten ürün akışı başladığında ilk çıkan ve ayrılan kısma *baş*, daha sonra çıkan ve değerlendirilen kısma *orta ürün*, en sonunda çıkan ve yine ayrılan kısma *son* denir. Baş ve son ürünün bileşiminde su ile istenmeyen fermantasyon yan ürünleri; orta üründe ise, alkol ve aroma profilini oluşturan fermantasyon yan ürünleri bulunur. Geleneksel imbikler ile istenen **alkol derecesi**ne ulaşılması için, ikili veya üçlü seriler halinde çalışılır.

Geleneksel imbik, her defasında yükleme ve temizleme işlemi gerektirdiği için, kolon distilasyonuna oranla çok daha zahmetli ve daha yüksek maliyetli bir işlemdir. Sürekli proses olan kolon distilasyonu, daha yüksek verim, daha düşük enerji ve işçilik maliyeti avantajı nedeniyle, zaman içinde imbik distilasyonunun yerini almıştır. Ancak, geleneksel imbikten elde edilen distilatın aroma profili, aynı alkol derecesinde kolon distilasyonu ile elde edilen distilattan çok daha kompleks ve meraklısı için çok daha etkileyicidir.

Günümüzde geleneksel imbik kullanımı; bazı viski, kanyak, **rom** ve **meyve brendisi** çeşitlerinin distilasyonu ile **rakı**, distile **cin** gibi bazı içkilerin **aromalandırma** işlemleriyle sınırlı kalmış olup; halen çıplak ateşle ısıtılan imbikleri kullanan özgün üreticiler dahi bulunmaktadır. Rakının tamamen imbikten çekilmesi konusunda toplumsal kültürümüzün korunduğunu görmek, kıvanç kaynağımızdır. FÜGEN BASMACI

İmroz **Beyoğlu**'nun kıdemli meyhanelerinden. 1941'den itibaren yıllarca **Krepen Pasajı**'nda hizmet verdi. 1982'de, henüz trafiğe açık olan ve genellikle nalburların bulunduğu Nevizade Sokağı'na taşınıp *Krepen'deki İmroz* ismiyle eski müşterilerini yeniden ağırlamaya başladı. Bu isim

meyhanecilik tarihimize iki bakımdan ışık tutuyor: Bir yandan, Krepen'in anısını yaşatırken, diğer yandan İstanbul meyhanelerine çok ustalar göndermiş Ege adası İmroz'u (Gökçeada) saygıyla yâd ediyor.

Meyhane, Tanaş Yalyas ve Spiro Havuços tarafından kuruldu. Yalyas, **1964 Kararnamesi**'nin acımasız koşullarının hüküm sürdüğü devirde Atina'ya gidince hissesini iki garsonuna, 1957'de komiliğe başlayan ve bugün adı İmroz'la anılan Yorgo Okumuş'a ve İrfan Kara'ya devretti. Havuços 1980'de ebediyete göçünce meyhaneye Mustafa Yıldırım ortak oldu. Bugünün işletmecileri, yine aynı ailelerin fertleri. Balık ve et servisinin yanı sıra klasik meze kültürünü yaşatan İmroz'un sevilen başlıca mezeleri arasında **lakerda**, sardalye pilaki, soslu torik ve **fava** bulunuyor. Ayrıca İmroz hamsi marine, namı diğer **fukara lakerdası** ile kısıtlı bütçelere de hitap ediyor.

Duvarları meyhaneden gelip geçenlerin yazdığı notlar, fotoğraflar ve müdüriyetin uyarıları kaplıyor. En dikkat çekeni "Meyhanede şarkı söylemek kat'iyyen memnudur, the müdür" yazısı. Bir akşam bu yazıyı gören Müzeyyen Senar, Yorgo'ya, "Bana da mı yasak?" diye sorar. Yorgo da "E, sendeki ses herkeste ne arar. İki kadeh içen kendini tenor sanıyor" diye cevabı yapıştırır. ÇİĞDEM ÖZTÜRK

Bekri Çeşnici "Eski Meyhane Geleneğiyle İmroz", Cumhuriyet Dergi, 16 Nisan 1989 / "İmroz (Krepen'deki)", www.lezzetduragi.net



Vefa Zat Koleksiyonu

Belgin Doruk ve Erol Günaydın, İmroz meyhanesinin Krepen Pasajı'ndaki mekânında

ince kiler Eski İstanbul evlerinde, evin beyinin içki sofrası için ayrıca düzenlenen kilere verilen ad. İnce kilerde kalamata zeytinden balık yumurtasına, pastırma ve sucuk çeşitlerinden değişik peynir türlerine, tuzlu balıktan fümeye, taramaya, turşulara kadar birçok mezelik bulunur, her akşam bu çeşitlerden oluşan içki sofrası hazırlanırdı. Ancak ince kiler yalnızca içki sofrasına yönelik değil, ramazan sofralarına hazırlık amacını da taşırdı. Eski İstanbul yazarlarından **Sermet Muhtar Alus** ince kileri şöyle anlatır: "Zeytinin envaı: Ufaklı büyüklü karası, mücellası, yeşili, kalamatası. Peynirin çeşidi: Beyaz, çayır, kaşar, kaşkaval, dil, tulum, kirlihanım, hamalökçesi, delikli gravyer, yuvarlak felemenk, alacalı bulacalı rokfor (çok kimse *bed rayihalı* diye adını bile anmaz, duyunca öğürürdü) sonra halis Kayseri işi kol gibi pastırmalar, kuşgömü tarafları; kangal kangal sucuklar... Bazı alafranga meşreplerde, bilhassa akşamcılık mutadı olanlarda haremden başka selamlıkta da bir ikinci ince kiler vardı."

Sermet Muhtar Alus İstanbul Yazıları



CİHAT BURAK

Saz Heyeti, 1956. Altta sağda: Kuzguncuk'un ünlü iskele meyhanesi İsmet Baba

incesaz Türk müziğinde keman, ney, tambur, kemençe, ut, kanun, daire gibi çalgılar çalan **sazende**ler ve şarkı okuyan **hanende**lerden oluşan **fasıl** topluluğu. Eskiden beri **meyhane** kültüründe yeri olan *incesaz*, muhafazakâr kesimlerce eleştirilse de rakı âleminin bir parçası olagelmiştir.

İnci Rakısı **Tekel** öncesi dönemde **İzmir**'de üretilen rakı.

incir rakısı Cumhuriyetin ilk yıllarındaki kıtlık döneminde gündeme gelen, yapımında sadece incir veya üzümle birlikte incir kullanılan, çoğunlukla düşük kaliteli **rakı**. [*bkz.* **saman rakısı**] Öte yandan Ege'de *incir rakısı* olgusunun tarihsel boyutları vardır. **Efeler**'in zeybek kültüründe **kuru üzüm**ün yanı sıra incirden yapılan **boğma rakı**nın önemli bir yeri olduğunu vurgulamak gerekir. Ansiklopedimizin Ege yazarlarından A. NEDİM ATİLLA eski incir rakılarını özlediğini belirtir.



Mey İçki Koleksiyonu

İnebolu Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İnebolu'da özel girişimci İbrahim Rüştü tarafından üretilen rakı. Alkol derecesi %43, 5 cl.'lik ufak şişesi 15 kuruştu. "Halis somadan ve anasondan mâmul birinci nevi rakı" sloganıyla piyasaya sürülen İnebolu Rakısı, "Gümrük Caddesi No.40" adresinde üretiliyordu.

İnhisarlar İdaresi Açık adı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı İdaresi. Halk arasında 5İ olarak anılırdı. *bkz.* **Tekel**

İntibah Müskirat Salonu **Ankara**, Tabakhane'de, içki sıkıntısı çekilen Cumhuriyet'in ilk yıllarında kuru üzümden rakı çekip testide satan imalathane ve **tektekçi** meyhanesi. Gariban piyizcilerin vazgeçilmez mekânıydı.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

ipçi İstanbul akşamcıları arasında, **ramazan**a on beş gün kala, Selatin camilerinde mahya iplerinin kurulduğunu gördüklerinde içkiyi bırakanlarına verilen san. İpçi bayrama saygı göstergesi olarak üçüncü gün de içmez. Dördüncü günün akşamı, meyhane alışkanlığını tekrar başlatır.

ipi kopartmak Çok sarhoş olup saçmalamaya başlamak.

iskele meyhaneleri Eski **İstanbul**'da **Boğaziçi** boyunca dizilen kıyı köylerine ait hemen iskelelerin hemen yanı başında bulunan **meyhane**. İskele meyhaneleri geçmişte çoğunlukla yarısı karada yarısı denizde **salaşhaneler** şeklinde yapılır, muhakkak denize inen bir merdiveni ve yanı başına demirlemiş bir sandalı bulunurdu. Sözgelimi **Kuzguncuk**'taki **İsmet Baba** İstanbul zevkinin bu yanını hâlâ koruyan bir meyhanedir.



iskemle **Gedikli meyhaneler**in başlıca oturma gereci olan, rahle gibi açılıp kapanabilen, bodur, hasırlı, arkalıksız sandalye; tabure. Eskiden **sofra** ahşap **sini** üstüne kurulur, hasır iskemlelerde oturulurdu. **Masa** ve **sandalye** kullanılan modern düzene 19. yüzyılın sonunda geçildi.

İsmet Gazinosu **İzmir**'in Karataş sahilinde, bugün Konak Orduevi'nin bulunduğu alanda 1930'lardan 1950'lerin ortalarına kadar varlık gösteren **gazino**. Aslında belediyeye aitti, resmi adı Bahribaba Belediye Sahil Park Gazinosu'ydu, ama ilk işletmecisinin adıyla anılıyordu. İsmet Bey, İzmirlilere hasret kaldıkları iki şeyi vaat ediyordu: Serin akşamlar ve **Türk sanat müziği**nin yıldızları. Doğrusu gazinoda yaz sıcağında püfür püfür imbat eserdi, suların içine bile masalar, iskemleler atılırdı. İlanlarında söylendiği gibi, İzmir'in en mükemmel sazı oradaydı. Hele **Hafız Burhan**'ın, Münir Nurettin Selçuk'un programları dillere destandı.

İçkisiz kısımla içkili kısmı ayıran tahta perdenin aralıklarından çay parasına, gazoz parasına sahneyi seyredebilme imkânı, bu programlara bir halk konseri niteliği kazandırıyordu. 30'larda, İzmir gece hayatının batılı yüzünü temsil eden Kordon'daki Şehir Gazinosu, belki de İsmet Gazinosu'yla rekabet etmek ve halka seslenmek amacıyla olmadık çareler düşünmüştü: "Müşterilerinden gördüğü fevkalade rağbet üzerine Şehir Gazinosunda cuma cumartesi gazoz günleri. Tanınmış bir heyetten müteşekkil alafranga müzik ve cazbant temin eylenmiştir."

Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları

ispirto Hijyen için kullanılan, içilmesi sağlık açısından sakıncalı olan alkol.

İspirto ve Meşrubat-ı Küuliye İnhisarı *bkz.* **Tekel**

İspirto ve Meşrubat-ı Küuliye İnhisarı Rakısı **Tekel**'in temelleri 1926'da Türkiye İspirto ve Meşrubat-ı Küuliye İnhisarı'nın kurulmasıyla atılmıştır. Kurumun kendi adıyla üretilen ilk rakısı %45 alkol derecesindedir ve 50 cl.'lik şişesi 120 kuruştan satılır.

ispirtocu Yoksulluktan mavi ispirto içen kişi.

İstafilina Rakısı *bkz.* **Stafilino Rakısı**

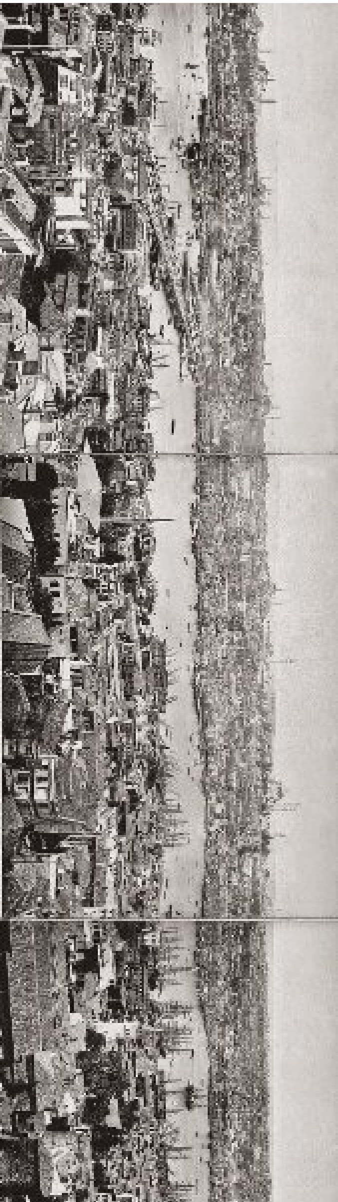
İstanbul 19. yüzyılın sonlarında, Londra ve Paris'in modern kentleşme ölçütleri içinde serpilip gelişmeye başladığı *Belle Epoque* dönemi başlamadan önce, dünyada *metropol* niteliğine sahip tek şehrin İstanbul olduğu söylenir. Bilinen en eski insan yerleşimlerini barındıran İstanbul, kıtaları, coğrafyaları, uygarlıkları, kültürleri yüzyıllardır buluşturan, kaynaştıran, *hemhal* eden bir şehir olarak, doğrusu bu sıfatı fazlasıyla hak eder. İmparatorluklar başkenti İstanbul, Byzantion'dan başlayıp Konstanstinopolis'e ve günümüze kadar uzanan iki binyılı aşkın tarihsel süreçte, Akdeniz, Ortadoğu ve Avrasya coğrafyasının kaderini belirleyen siyasi merkezdir. Bu özelliğinden kaynaklanan çekim gücüyle adeta *beşeri mıknatıs* haline gelmiş, kendine özgü bir *kozmopolit kent kültürü* yaratmıştır. *İpek Yolu*'nun son durağı İstanbul, günümüzde küresel ekonomiye dönüşen dünya ticaretinin tarihteki en önemli merkezlerinden biridir; her dönemde ekonomik dinamo olmuştur.



MATRAKÇI NASUH



SEBAH & JOAILLIER



20. yüzyılın başında İstanbul panoraması

Bütün bunları mümkün kılan *kadim liman şehri* İstanbul ise, birçok farklı alanda olduğu gibi, **meyhane** ve **rakı** tarihinin izini sürenleri de cömertçe cesaretlendiren eşsiz bir kültürel hazinedir. Osmanlılar şehri aldığında İstanbul meyhaneleri çoktan dünya çapında efsane olmuştu. Özellikle **Galata** limanındaki meyhaneler, **şarap**ları, **meze**leri ve **sâki**leriyle ünlüydü. 16. yüzyıl yazarlarından Kastamonulu Latifî'ye göre, "Galata demek meyhane demektir." Ayrıca Galata'nın karşı kıyısındaki Tahtakale çevresinde yoğun bir meyhane dokusu [*bkz.* **Eminönü**] bulunduğundan söz eder. 17. yüzyılda kaleme alınan **Evliya Çelebi Seyahatnamesi** bunları doğrulamakla kalmaz, çoğunlukla Sakızlı Rumlar tarafından işletilen **gedikli meyhaneler**, kaçak çalışan **koltuk meyhaneleri** ve **ayaklı meyhaneler** hakkında önemli bilgiler aktarır. Şehrin **arakçıyan esnafı** ve **arak** meyhanelerini anlatan Evliya Çelebi, bazı yerlerde özellikle *rakı* sözcüğünü kullanır. Rakı adının 19. yüzyılda yaygınlaştığı düşünülürse, Evliya Çelebi'nin bu erken kaydı hayli ilginçtir ve şehirde rakı kültürünün oluşmaya başladığına işaret eder. Nitekim 17. yüzyılın bir diğer seyyah tarihçisi Eremya Çelebi Kömürcüyan, Evliya Çelebi'yi doğrular; Kasımpaşa sahilindeki Yahudi evlerinin alt katında bulunan dükkânların *balık-rakı âlemi* yapılan koltuk meyhaneleri olduğunu, buralarda *misket arakı* satıldığını aktarır.

Buradan yola çıkarak rakının İstanbul'da en azından 17. yüzyıldan sonra halk arasında yayılmaya başladığı söylenebilir. Dahası, İstanbul meyhanecileri bakırcı esnafının yaptığı **imbik**ler yardımıyla kendi rakısını damıtmaya başlamıştır. Bu rakı çeşitlerinde tarçından ardıça pek çok farklı aroma kullanıldığını, bunlardan birinin **anason** aroması içerdiğini de Evliya Çelebi'den öğreniriz. Anasonun rakiplerini yenip işret erbabının gözdesi olması epey zaman alacaktır. Bugün bildiğimiz rakının atası olan **duziko** [*bkz.* **düz rakı**] 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra, üstelik başlıca karakteristik özelliği olan **çilingir sofrası** ile birlikte ortaya çıkmıştır. Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçiş döneminin ve toplumdaki modernleşme sancılarının en önemli tanıklarından **Ahmet Rasim**'in kitaplarında dile getirdiği İstanbul, aynı zamanda *modern içki* rakının temsil ettiği kültürel dönüşümün de sahnesidir.

19. yüzyıl yazarlarından **Mehmet Tevfik**'in *Meyhane Yahud İstanbul Akşamcıları* risalesi, tarihçi **Reşad Ekrem Koçu** tarafından yetersiz bulunsa da, şehrin meyhane topografisi hakkında önemli ipuçları verir ve Evliya Çelebi'den beri yazılanların sağlaması yapar. [*bkz.* **Mehmet Tevfik'in meyhane listesi**] Buradan eski İstanbul'daki meyhane dokusunun, Galata, **Karaköy** ve Eminönü'nden **Haliç**'in iki yakasındaki sahil mahallelerine [*bkz.* **Sirkeci**, **Cibali**, **Fener**, **Balat**, **Hasköy**], Suriçi'ndeki merkezlere [*bkz.* **Aksaray**, **Sulukule**, **Gedikpaşa meyhaneleri**, **han meyhaneleri**] ve Tarihi Yarımada'nın Marmara Denizi kıyılarına [*bkz.* **Kumkapı**, **Yenikapı**, **Langa**, **Samatya**, **Yedikule**] yayıldığı gözlenir. Galata doğal uzantısı olan **Beyoğlu**'nu ortaya çıkarmıştır. Marmara kıyısındaki eski Rum yerleşimleri geliştikçe meyhane dokusu İstanbul surlarının dışına taşmış, **Bakırköy** ve **Yeşilköy**'e kadar uzanmıştır. Asya yakasında ise **Kadıköy**'den **Kuşdili Çayırı**, **Papazın Bağı** gibi mesirelere yayılan ve kıyı şeridini takip ederek doğuya doğru ilerleyen meyhane dokusu, **Büyükada**, **Burgazada** ve **Kınalıada**'ya sirayet etmiştir. Öte yandan **Boğaziçi** köylerinin [*bkz.* **Beşiktaş**, **Üsküdar**, **Kuzguncuk**, **Ortaköy**, **Çengelköy**, **Arnavutköy**, **Bebek**, **Rumelihisarı**, **Anadoluhisarı**, **Beykoz**, **Tarabya**, **Büyükdere**, **Sarıyer**, **Rumelikavağı**] sahil meyhaneleri kıyı şeridi boyunca ilerlemiş, günümüze kadar çoğalarak zenginleşen dokuyu oluşturmuştur.



Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu, **II. Abdülhamit**'in *istibdat devri* olarak anılan baskı rejimi sırasında, İstanbul'un etliye sütlüye karışmayan vatandaşlar için *kocaman bir meyhane* olduğunu söyler. 1880'de özel sektör girişimcilerinin rakı üretmesine izin verilmesi, tarihi bir dönüm noktasıdır. Osmanlı elitinin eğlencesi olarak ortaya çıkan **âb âlemi**, bu defa halk arasında yaygınlaşmış, deniz kıyıları ve **Kâğıthane**, **Göksu** gibi mesireler

açıkhava meyhanelerine dönüşmüştür. **Mütareke İstanbul'u**na kadar uzanan dönemin kent içindeki meyhanelerinin uzun listesini çıkaran Saraçoğlu hızını alamayıp kırsal mekânları saymaya başlar: "Bunun dışında o devirde bilhassa bahar, yaz, sonbaharda ziyaret edilen sazlı-sözlü cümbüşlü yerler de vardı: Sarıyer'de Çırçır, Kestane, Hünkâr, Fındık, Sultan suları, Hidayet'in Bağı, Yenimahalle'nin Fırıldak Bahçesi, Kavak, Otuzbir Suyu, Büyükdere Çayırı, Bendler, beride Florya bağları, Maslak, Sakızağacı, Zeytinlik, Ihlamur, Fulya bahçeleri, Yanık Saraylar, Anadolu yakasında Sütlüce, Abıhayat, Beykoz Çayırı, Tokat, Değirmen, Akbaba, Dereseki, Karakulak, Kaymakdonduran, Abraham Paşa Korusu, Elmalı Çiftliği, Karlıdağ, Sultaniye Çayırı, Çubuklu Çayırı, Kanlıca, Mihrâbâd, Kavacık, Göksu, Küçüksu, Çengelköy'de Havuzbaşı, Beylerbeyi'nde Küplüce, Nakkaştepesi, Küçük-Büyük Çamlıca, Alemdağı, Taşdelen, Tomruk, Libade, Moda, Kuşdili, Yoğurtçu, Kurbağalı, Kalamış, Mama, Papazın Bağı, Erenköy, Göztepe, Kartal, Pendik, Tuzla, Yakacık, Adalar, Yalova. Ve artık Haliç'te harabat olan Sadâbâd."

Sadâbâd, hâlâ harabat. **Bekri Mustafa**'nın şehri kendine özgü eğlence geleneğini günümüzde de sürdürüyor.

Kastamonulu Latifi Evsâf-ı İstanbul / Evliya Çelebi Seyahatname Cilt.1 / Eremya Çelebi Kömürcüyan 17. Yüzyılda İstanbul Tarihi / Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı / Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu Eski İstanbul Hatıraları / Refik Ahmet Sevengil İstanbul Nasıl Eğleniyordu / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Murat Belge İstanbul Gezi Rehberi / Robert Mantran 16. ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat / Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

İstanbul İçki Fabrikası (Paşabahçe Rakı Fabrikası, Paşabahçe İspirto ve İçki Fabrikası) 1930'da **Tekel** tarafından işletmeye açılan ve 2007'de faaliyetine son verilen **rakı** üretim tesisi.

Müskirat İnhisarı tarafından, 1930'un nisan ayında Kimyager Hasan Hulki Bey'den –işletmenin ilk 6 aylık geliri bu zata ait olmak üzere– 160 bin liraya satın alınan fabrika, aynı yılın ekim ayında faaliyete geçirildi. Fabrika binasının yerinde daha önce Modiano Cam Fabrikası ile Osmanlı-Fransız ortaklığınca kurulmuş tereyağı ve ispermeçet mumu fabrikası vardı. 1922'de

cam fabrikası üretimini durdurmuş ve mum fabrikasının sahibi geride varis bırakmadan ölmüştü. Bunun üzerine araziye devlet el koymuş; aynı yıl arazinin bir kısmını satın alan Kimyager Hasan Hulki Bey, burada kurduğu İspirto ve Müstahzarat-ı Kimyeviye Fabrikası'nda 8 işçi ile rakı üretmeye başlamıştı.



FÜGEN BASMACI



Paşabahçe'deki Tekel İstanbul İçki Fabrikası (üstte)

ve fabrikanın tarihi imbik düzeneği

İnhisar İdaresi işletmeyi alır almaz genişletme çalışmalarına başladı ve 1930'un son çeyreğinde 200 işçi ve 2 milyon litre kapasite ile %43 derecelik **Boğaziçi Rakısı**, %47 derecelik **Hususî Fevkalâde Rakısı** ve **votka** üretimine geçti. İki yıl sonra **etil alkol** üretimine başlandı. Etil alkol o zamana kadar Çekoslovakya'dan ithal ediliyordu. 1933'te fabrikanın yanında bulunan eski cam fabrikası da satın alınarak içki üretim alanı genişletildi ve cam fabrikasının yıkımından elde edilen molozlarla sahildeki rıhtım yapıldı. Hammadde ve mamul sevkiyatında önemli ölçüde denizyolu kullanılıyor; 1950'ye kadar elle dolum yapılan işletmede ürünler, şişelerin saman ile sıkıştırıldığı ahşap kasalar ile sevk ediliyordu.

1950'den itibaren kademeli olarak otomasyona geçildi. Toplam alanı 77.469 metrekare olan fabrikanın kapasitesi, 1967'de 7,5 milyon litreye, 1972'de 18,5 milyon litreye ulaşmıştı. İstanbul İçki Fabrikası uzun yıllar **Altınbaş** ve **Kulüp Rakı** ile votkanın tek üreticisi olduğu gibi, özel talepler dışında tüm ihraçlık rakı ve votkanın hazırlandığı işletme idi. Ayrıca, Tekel'in değişik **şarap** fabrikalarında üretilen şarapların şişelemesi de burada yapılıyor ve bölgeye dağıtılıyordu.

İşletme, kuşaklar boyu süregelen Mesudiyeli işçileri, bölgenin tarihi siluetine yerleşmiş muhteşem bacası, etrafına yaydığı zarif anason kokusu ve işbaşı düdüğünün sesi ile Paşabahçe semtinin simgesiydi.

2003'de Tekel'in özelleştirilmesine yönelik ihalede, fabrikanın kurulu bulunduğu mülk satışa konu edilmemiş; sadece 5 yıllık kullanım hakkı verilmiştir. İstanbul İçki Fabrikası'nın faaliyetine, 2007'de son verilmiş olup, taşınmazları özelleştirme ihalesine çıkarılmıştır. FÜGEN BASMACI

İstanbul Likör ve Kanyak Fabrikası (Mecidiyeköy Likör ve Kanyak Fabrikası) 1930'da **Tekel** tarafından işletmeye açılan ve 2001'de fabrikanın Bilecik'e taşınması ile faaliyetine son verilen **distile alkollü içki** üretim tesisi.

Tekel'in Fransızlara yaptırdığı fabrika, üretime bir Fransız uzman yönetiminde başlamıştı. On memur ve 80 işçi ile faaliyete geçen fabrikanın

yıllık 130 bin litre **kanyak**, 65 bin litre **likör** üretim kapasitesi vardı. 1941'de Fransız uzmanlarla 11 yıl birlikte çalışan Cafer Özsezen'in 20 yıldan fazla sürecek fabrika müdürlüğü dönemi başladı.

Mecidiyeköy Fabrikası kuruluncaya kadar, bazı küçük işletmelerde alkol ve esans kullanılarak likör yapılıyor; hatta aynı şekilde kanyak benzeri içkiler de imal ediliyordu. Fabrikanın faaliyete geçmesi ile, Türkiye, içki kültürünün bu incelikli ürün serisinin geleneksel yöntemlerle hazırlanmış seçkin örnekleriyle tanışmış oldu. 50'li yıllara gelindiğinde, likör üretimi 380 bin litreyi, kanyak üretimi 320 bin litreyi buluyordu. 1946 yılından itibaren **cin** üretimi de başlamıştı. O yıllarda fabrikanın suyunun yakınındaki Hamidiye Çeşmesi'nden sağlandığı söylenir.



Mecidiyeköy'deki İstanbul Likör ve Kanyak Fabrikası

Fabrika, 1970'lere kadar elle dolum yapılan, kadın çalışan sayısı oldukça yüksek, bugünkü anlamıyla tam bir *butik* işletme idi. Gerçi sonradan eklenen makineler ile dolum otomasyona döndü ve kapasiteler yükseldi; ama bunların hiçbiri üretim tekniğinin geleneksellığini ve gerçek bir *butik* üretim olma özelliğini değiştirmedi.

Dönemin fabrikaları içinde en unutulmaz olanıydı Likör Fabrikası. İçeri adımınızı attığınız an sizi olağanüstü güzellikte alkole yatırılmış taze meyve kokuları karşılardı. Cıvıl cıvıl, rengârenk bir fabrikaydı; küçük bakır tankları mucizelerle dolu. Her birinden ayrı bir renk, ayrı güzellikte bir koku yayılırdı. Mevsimine göre bir gün bahçenin kenarındaki barakada limonların kabuğu tek tek makineye takılarak soyulur; bir başka gün tanklara Osmanlı çileği sepetleri boşaltılırdı mis gibi. Distilasyon imbiklerinin elişi punta kaynakları bile sanat eseri gibiydi. Bir de binası tabii. Dönemin ünlü Fransız mimarı ve mimaride kübizmin öncülerinden olan Rob Mallet-Stevens'in Türkiye'deki tek binasıydı; ayrıca, mimarın ilk sanayi tesisi uygulaması.

1980'lerin sonunda cin, kanyak, **brendi**, vermut ve 17 çeşit likör üretimi ile yıllık 7 milyon litre üretim yapan bir işletme olan İstanbul Likör ve Kanyak Fabrikası, şehrin merkezinde kalmak nedeniyle pek çok işletme zorluğu yaşıyordu. Sonunda taşınmasına karar verildi ve 2001 yılında **Bilecik İçki Fabrikası**'nın işletmeye açılması ile Mecidiyeköy'de üretime son verildi.

Ardından Tekel tarafından, restorasyon projesi İstanbul Teknik Üniversitesi'ne çizdirilerek ve binanın orijinal yapısı ile tarihsel geçmişini simgeleyen birkaç üretim makinesi korunarak, bir idari bina olarak rehabilite edildi. Tekel'in özelleştirilmesinden sonra bir süre Maliye Bakanlığı tarafından kullanılan bina, sonunda ihale yöntemiyle satıldı. Bugünlerde, İstanbul'un bu çağdaş mimari örneğinin yıkılması planlanıyor. FÜGEN BASMACI



İstanbul Rakı 70'li yıllarda Almanya'nın Düsseldorf şehrinde imal edilip Avrupa'ya pazarlanan rakı markası. 14 Aralık 1971 tarihli *Günaydın* gazetesinde yer alan habere göre, İstanbul Rakı, Almanya'da yaşayan girişimci Dr. Burhanettin Bastıyalı tarafından üretiliyordu. Kızkulesi çizimiyle süslenen etiketinde bulunan ay-yıldızdan dolayı piyasada *Türk rakısı* lakabıyla anılıyordu. Muhtelif yollarla Almanya'ya sokulan **Kulüp Rakısı** (21 mark) ve **Yeni Rakı** (20 mark) yüksek fiyatlarla karaborsada satılırken, İstanbul Rakı 11 mark 95 fenik [o zamanın parasıyla 53 lira] fiyatıyla gurbetçilerin yüreğine su serpmişti.



Mey İçki Koleksiyonu

İstanbul Rakısı **İnhisarlar İdaresi**'nin 30'lu yıllarda piyasaya sürdüğü rakı markası. Üzüm ve anason mamulü, alkol derecesi %50 olan âlâ İstanbul Rakısı'nın 25 cl.'lik şişesi 50, 50 cl.'lik şişesi ise 100 kuruştu. Ayrıca *âlâ* ibaresi olmayan, %45 alkol derecesinde bir başka İstanbul Rakısı vardı ve fiyatı daha ucuzdu.

İstanbul Zevk Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.



istavrit Rakının mütevazı **meze**si. Denizlerimizde adları *sarıkanat istavrit*, *karagöz istavrit* ve *Karadeniz istavriti* olan üç tür istavrit bulunur. Bunların içinde en lezzetlisi yüzgeçleri sarıya çalan, gözleri oldukça küçük sarıkanat istavrittir. İstavrit balığı genelde kızartma olarak yenirse de kış aylarında iri karagöz istavritin ızgarası da lezzetli olur. Biraz uğraşıp balığın içini temizlemeden ortadaki kılçığın iki tarafını bıçakla sıyırarak elde edilen istavrit filetolarının karın kısımları yıkandıktan sonra una bulanıp kızartılması ile değişik görünümlü, yemesi kolay bir sıcak meze hazırlanabilir. İLHAN EKSEN

istim (islim) Argoda rakı ve sert içkiler.

istim tutmak Sarhoş olmak.

istimi almak (islimi almak) Argoda rakı vb. içki içmek, sarhoş olmaya yetecek kadar içmek. Bazen *istimini almak* da denir.

İstinye fetvası İçki yasağı, **Salâh Birsel**'in deyişiyle, "Osmanlı tarihinin en yanar döner işlerinden biridir." Bu konuda sayısız fetva yayınlanmıştır. Bunlardan biri de 1593 yılının 19. günü **Galata** Kadısı'na gönderilmiştir. Salâh Bey Tarihi'nde hikâye şöyle aktarılır: "İstinye Naibi Mevlana Ahmet yüce katıma mektup gönderip İstinye'ye bağlı Cedit (Yeniköy) adındaki köyde oturan Müslümanların kötülüğe kapılıp adı geçen yerdeki kefere

tayfasının tüm evlerini meyhane etmekle Camii Şerif'in meyhaneler ortasında kaldığı ve keferenin şaraplarını Ehl-i İslama açıkça sattığı ve sapkınlıkların hay ve huyundan, saz ve suzundan Camii Şerif'te beş vakit namaz kılınamadığı ve kötülüğe dönük kişilerin sarhoş olup, ellerinde bıçak ve nacakla Mahkemeye geldikleri ve yargıca küfürler savurdukları söylenmekte ve önlenemediğinde toplu fesata yol açacağı belirtilmektedir. Bu yüzden buyururum ki adı geçen köyde oturan kefere tayfasına sağlam tembih geçesin ve üstünde durarak bildiresin ki bundan sonra Müslümanlara ve kefereye açıkça şarap satmayalar. Satanların gereği gibi hakkından geline."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

îş ü işret Ya da *iyş ü işret*; yiyip içip eğlenmek, sefa sürmek.

işkembe çorbası Rakı âlemlerinin sonunda içilmesi âdetten olan **çorba**. İşkembe çorbası genellikle işkembecide içilse de bazı meyhaneciler müşterisini zahmetten kurtarıp çorbayı kendi yapar. İçerdiği *pepsin* enzimi, rakının ve ona eşlik eden **meze**lerin midede yarattığı karmaşa ve hazım zorluğunun önüne geçip insanı uykuya hazırladığı için, rakı sonrasında işkembe çorbası içmek âdet olmuştur. Ayrıca **akşamdan kalma** haline de iyi gelir.



Yapımı zaman alır. Tercihen kimyasal kullanmadan temizlenmiş dana işkembesi 1-2 saat süreyle bol tuzlu soğuk suda bekletilir. Süzülüp düdüklü tencerede tuz, soğan, sarmısakla kaynatılır. Soğuyan işkembeler küçük ya da iri parçalar (tuzlama) halinde doğranıp haşlama suyuna katılır, 15 dakika daha kaynatılır. Ateşten indirmeden önce bir miktar yağda kavrulan una kaynama suyundan eklenerek bulamaç yapılır ve çorbaya eklenir. Sofraya gelmeden önce yumurta sarısı, yoğurt ve biraz suyla terbiye hazırlanıp

çorbaya karıştırılır. Yerken üzerine arzuya göre sirke sarmısak karışımıyla kırmızıbiberli eritilmiş tereyağı dökülür. İLHAN EKSEN

işrab Şarap veya içki içirme.

işret İçki içmek.

işret-i müdam Sürekli içki içip eğlenme.

işret tepsisi **Boğaziçi**'nde **mehtap sefası** yapan çalgıcıların kayığında bulundurulan içki kumanyası. Abdülhak Şinasi Hisar *işret tepsisi* içinde küçük miktarlarda **meze** ve rakı konulduğunu, müzisyenlerin ara sıra uzanıp buradan demlendiğini belirtir.

işretbâd Meyhane.

işrethane Meyhane.

iyi etmek Bir kimseyi içki veya keyif verici maddelerle kendisinden geçirmek.



Mey İçki Koleksiyonu

İyi Rakı **Tekel**'in **Yeni Rakı** ile birlikte piyasaya sürdüğü ucuz rakı markası. İyi Rakı ilk çıktığında 100 cl.'lik şişesi 140 kuruştu. Ama daha sonra zam görerek fiyatı 245 kuruşa çıkarıldı. O sırada Yeni Rakı'nın 50 cl.'lik şişesi Milli Müdafa Vergisi dahil 260 kuruştu. İyi Rakı, ehven fiyatına rağmen tutulmadı. 1950'lerde üretimi durduruldu.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası

iyş ü işrete mâil İçmeye eğilimli. Daha çok Osmanlı dönemi tarihçileri içkici padişahlar için kullanırdı.



izmarit Kıyılarımıza kadar sokulan, amatör balıkçıların gözdesi küçük **balık**. Eti beyaz, sindirimi kolaydır. En lezzetli zamanı sonbahar ve kış aylarıdır. Tulum çıkarıldıktan (derisi soyulduktan) sonra kızartması veya **sardalye** ve gümüş gibi içi temizlenmeden ızgarası yapılır. Ayrıca, haşlaması, kılçıklarının çok iyi ayıklanması koşuluyla, üzerine **zeytinyağı** ve **limon** gezdirilip söğüş şeklinde **meze** olarak yenilebileceği gibi, küçük çocuk ve hastalara da verilebilir. İLHAN EKSEN

İzmir Ege bölgesinde, her devirde önemli bir ticaret ve kültür merkezi olmuş liman şehri. İzmir, içki ve sofra geleneğine İstanbul'la yarışacak kadar katkı sağlamıştır. **Tarık Dursun K.**, bir söyleşisinde, *İmbatla Dol, Kalbim* öyküsünden hareketle, "İzmir'in herhangi bir yerine gidip başınızı evlere doğru kaldırın" diyor ve devam ediyor: "Bu evlerin içinde, balkonunda beyaz atletli, hafif göbekli, çizgili pijamalı, ayakları çıplak, elinde rakı kadehi, tam önünde veya arkasında veya karşısında bir fesleğen kümesi gördüğünüz adamın evine bakın, o ev gerçek İzmirlinin evidir ve o İzmirli gerçek İzmirlidir."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

19. yüzyılın sonunda İzmir'in Kordonboyu

Bu kültürün yapıtaşları çok öncesinden örülmeye başlandı. Bölgedeki içki kültürünün köklerini, bazı çağdaş yazarlar, Ödemiş ile Manisa'nın antik Sardes kenti arasındaki Tmolos'ta (Bozdağ) doğduğuna inanılan şarap tanrısı **Dionysos**'a (Baküs) kadar geriye götürür. **Halikarnas Balıkçısı**'na göre zeybekliğin köklerinde de Dionysos vardır: *Zai-bakkos* tamlaması "Baküs'ün peşinden gidenler"i tarif eder.

Antik Çağ'da İzmir tam bir kent devletiydi. Saldırılar ve depremlerle yıkıldı, Kadifekale'nin bulunduğu tepenin yamaçlarında yeniden kuruldu. Daha sonra ünlü bir meyhaneye de adını veren Agora, döneminin en büyük devlet agorası oldu. İzmir, Roma dünyasının seçkin kentlerinden biriydi. Dünyanın ilk markalı içkisi **Pramnos**, Roma döneminde İzmir'de üretildi. Şehir Bizans'ın dinsel merkezlerinden biri, Beylikler döneminden sonra da, Osmanlı İmparatorluğu'nun işlek bir kıyı kenti haline geldi. 17. yüzyıldan sonra kapitülasyonlardan yararlanarak ticaret yapan Avrupalı tüccar kolonileri, İzmir'de bütün Akdeniz'e nam salan kendi mahallelerini, kendi otellerini, meyhanelerini kurdular.

Şehir 19. yüzyılda, *Akdeniz Posta Gemileri Rehberi*'nde şöyle tanıtılıyordu: "İzmir'de Doğu'nun bütün tadı, Avrupa'nın rahatı, Müslüman halkların ve Avrupa salonlarının değişik görünümleri vardır. İnsan, konforlu biçimde süslenmiş bir locada, güzel bir tiyatro gösterisine katılır gibidir".



CAN, Cengiz Kahraman Koleksiyonu

İzmir'de bir davet, 30 Ekim 1935



HAMZA RÜSTEM, Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Milli Mücadele sonrasında İzmirliler meyhane geleneğine sahip çıktı; 1935'ten kadınlı erkekli bir meyhane hatırası

Toplumsal piramitte İngiliz, İtalyan, Alman ve Fransızlar en üst noktadaydılar, şehrin yerlileri olan Rumlar, Ermeniler, Yahudiler ve Türkler tüketim ve eğlence kültürünün ikinci, üçüncü sınıf vatandaşlarıydı. Frenk Sokağı'ndaki dükkânların vitrinlerinde dünyanın dört bir yanından gelmiş pahalı mallar sergilenir, kolayca alıcı bulurdu. Sporting Kulüp, Poseidon, Café de Paris, Café Hermes, Kraemer Palas Kordonboyu'nun ihtişamlı kulüpleriydi. Meyhanecilikte Rumlar başı çekiyordu, Kantar mevkiindeki Meyhane Boğazı sayısız Rum tavernası barındırıyordu. 1920'de İzmir'e gelen Amerikan Bilim Heyeti'nin saptamalarına göre, şehirde 18 ulustan insanın işlettiği toplam 257 lokanta, 31 kafe, 471 birahane ve meyhane arasında, örneğin Rumların 171 lokantası, 26 kafesi, 444 birahanesi; Türklerin 35 lokantası ve 4 birahanesi mevcuttu. Mekânın yapısına göre içki alışkanlıkları da değişiyordu elbette: Attilâ İlhan'ın romanı *Haco Hanım Vay*'ın kahramanı, Sporting Kulüb'te soğutulmuş tuzlu badem ve gravyer peyniri eşliğinde bira yudumlarken, **Manoli**'ye gittiğinde çipura yiyip rakı içiyordu.

İzmir Doğu'nun küçük Paris'iydi, Konak'tan **Alsancak**'a belki de ikinci bir **Pera**'ydı. [*bkz.* **Beyoğlu**] İstanbul'un ecnebi, Avrupalı, komprador Pera'sı, Cumhuriyet'le birlikte kültürlerarası bir çekişme ve denge alanı olarak dinamizmini koruyup bileşimine farklı katmanlar ekleyerek bugüne gelirken, Gâvur İzmir yandı, yakıldı. Bir tek atmak isteyen Türkler ve **miso** yapmak isteyen Rumlar, artık asla aynı meyhanede bir araya gelemeyecekti.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

İzmir'in mesirelerinden Aziziye Çamlığı'nda piknik, 10 Mayıs 1936

1919'dan itibaren üç yıl Yunan İşgali'ni yaşayan İzmir, 9 Eylül 1922'de Türk ordusunu karşıladı. Dört gün sonra **Basmane**'den başlayıp Kordon'a varan ve birkaç gün devam eden yangın sonucunda canını kurtarabilen Rum ve Ermeni nüfus şehri terk etti, Frenk Mahallesi'nin tamamı dahil 20 bini aşkın kıymetli bina moloz yığınına dönüştü, kültür ve yaşam birikimi geri gelmemecesine yok oldu. Yangını kimin ve kimlerin çıkardığı ve neden söndürülemediği bugüne kadar çok tartışıldı. Yangının sorumluluğu kimde olursa olsun, işin asıl şaşırtıcı yanı, Cumhuriyet'in resmi tarihinde bu derin kayıptan doğan bir teessür hissine hiç yer olmadı.

Cumhuriyet dönemiyle birlikte, içki kültüründe Türkler ve Yahudiler [*bkz.* **Moreno, Dario**] öne çıktı. Rumlardan kalan gelenek bir ölçüde **Girit**, **Midilli** ve Selanik mübadillerince [*bkz.* **mübadele**] sürdürüldü. İzmir, rakının rokayla kafiye yaptığı bir Ege şehri olarak zengin mirasını unutmamayı bildi.

Alsancak, **Karşıyaka**, **Kemeraltı** ve yangın yerine nefes aldıran **Kültürpark** şehrin yeni meyhanelerine, yeni gazinolarına kucak açtı. Sadece onlar değil, Karataş'taki **İsmet Gazinosu**, Varyant'taki Şato Gazinosu, Konak iskelesindeki Deniz Gazinosu, Alsancaklı Gönül Yazar'ı müzik dünyasına armağan eden Vapur Koltuk Gazinosu ve irili ufaklı yüzlerce meyhane, toplumun yeni direnç merkezleri oldular. Gün geldi, tatlı bir sarhoşluk, karnaval misali sokaklara taştı: 5 Mayıs 1984, hıdrellez akşamı, şehrin bütün sahillerinde her kesimden insan, köşebaşlarına park etmiş kamyonetlerden aldığı rakı, bira ve şaraplarla, el ele, kol kola sabaha kadar çılgınca bayram kutluyordu. Yetkililer, ne ertesi yıl ne daha sonra, bu ölçüde bir serbestliğe müsaade etmemiş de olsa, İzmirliler bu potansiyeli daima içlerinde taşıyor. DERYA BENGİ

Ayhan Cankat 1920 İzmir / A. Nedim Atilla İlkçağdan Günümüze Rakı / Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları / Rauf Beyru 19. Yüzyılda İzmir'de Yaşam / Bülent Şenocak Levant'ın Yıldızı İzmir / Namık Kuyumcu "Benim İzmir'im Bu Değildi", Tarık Dursun K. ile söyleşi, İzmir Kent Kültürü Dergisi, Eylül 2001 / Yaşar Ürük İzmir'i İzmir Yapan Adlar / Erkan Serçe-Fikret Yılmaz-Sabri Yetkin Küllerinden Doğan Şehir

İzmir İçki Fabrikası (Aydın Bira Fabrikası, İzmir Şarap ve İspirto Fabrikası) 1940'ta **Tekel** tarafından işletmeye açılan ve 2007'de faaliyetine son verilen **rakı** üretim tesisi.

1912'de Bomonti-Nektar [*bkz.* **Bomonti**] ortaklığınca İzmir Halkapınar mevkiinde kurulan Aydın Bira Fabrikası, 1940'ta Tekel tarafından satın alınmış ve tarihi bina korunarak kullanılmıştır. Tekel işletmeyi aldığı yıl **şarap** üretimine başlamış; 1943'te **suma**, 1944'te de rakı üretimine geçmiştir.

İzmir İçki Fabrikası'na ait ilginç bir öykü, şarap üretimine başlaması ile birlikte kendine bir örnek bağ oluşturma amacıyla Bayraklı bölgesinde aldığı 300 dönümlük arazinin akıbetidir. Zaman içinde hızlı kentleşme ile bağın çevresi yapılaşmış ve bağ alanı ortada boş kalmıştı. Daha sonra yapılan arkeolojik araştırmalarda, Bayraklı'nın İzmir'in ilk antik yerleşim alanı olduğu ortaya çıktı; sanki Tekel bu bölgeyi yapılaşmaktan korumuştu. Söz konusu bağ alanında, Ord. Prof. Dr. Ekrem Akurgal'ın başlattığı *Tepekule* arkeolojik kazı çalışmaları halen sürdürülmektedir.

İzmir Fabrikası'nın zamanla 4,5 milyon litreye ulaşan şarap üretim kapasitesinin bir kısmı içmelik, bir kısmı sumalık şarap olarak değerlendiriyordu. Bu fabrikadan piyasaya verilen şarap markaları, İzmir-kırmızı ve İzmir-beyaz ile Misbağ mistel şarabı idi. 1990'ların sonunda, şarap üretiminde belli işletmelerin uzmanlaşması planlandığından, İzmir'deki içmelik şarap üretimi durduruldu. Ayrıca, İzmir Fabrikası'nda kuruluşundan 1972'ye kadar Ankara'dan getirilen **bira**nın şişelendiği, 1983 ve 1987 yılları arasında bir adet imbik ayrılarak **cin** üretimi yapıldığı ve yine 80'li yıllarda bir ara **votka** şişelendiği bilinmektedir.



Ancak fabrikanın esas konusu rakı üretimidir ve 1944'ten itibaren kesintisiz olarak sürdürülmüştür. Kuruluşunda 2 milyon litre olan rakı üretim kapasitesi, 1970'li yıllarda gerçekleştirilen tevsi yatırımları ile 10,2 milyon litreye ulaşmıştır. Önceleri **Yeni Rakı**, **Kulüp Rakısı**, **Altınbaş** ve sakızlı **Tek Rakısı** olarak tüm markaların üretildiği fabrikada, 80'lerden itibaren sadece Yeni Rakı markası ile üretime devam edilmiştir.

63.700 metrekare alana kurulu fabrika, zaman içinde şehrin genişlemesi ile şehir merkezinde kalmıştır. Binaları da tarihi değer taşıdığından, 2003'de gerçekleştirilen Tekel'in özelleştirilmesine yönelik ihalede, fabrikanın kurulu bulunduğu mülk satışa konu edilmemiş; sadece 5 yıllık kullanım hakkı verilmiştir. İzmir İçki Fabrikası'nın faaliyetine, 2007'de son verilmiştir. FÜGEN BASMACI



10 Kasım günü içki içerken yakalanan Hasan Bulduk dedi ki:

"Ata'mın ruhunu şad etmek için içtim"

Atatürk'ün ölüm yıldönümü olan 10 Kasım günün- de Kadıköy'deki büfesinde içki içerken, etraftan görenlerin şikayeti üzerine polisler tarafından yakalanan Hasan Bulduk, "-Kötü bir şey yapmıyordum. Ata'yı ben herkesten çok sever ve sayarım, O'nun ruhunu şadetmek için efkarımdan içiyordum" demiştir. Polislere karşı direnen ve karakola gitmek istemeyen büfeci Hasan Bulduk, "Unutmayın ki, Atatürk de içkiyi severdi" demiştir. Sanık adliyeye sevk edilmiştir.

Hasan Bulduk "Efkardan içtim" diyor.

Günaydın, 12 Kasım 1976



akşamcıların PRESTİJ mücadelesi.

FUTBOL TARİHİ BÖYLE BİR MAÇ GÖRMEDİ

RAKISPOR-ŞARAPSPOR MAÇINDA, MEŞİN TOP BİLE SARHOŞTU

Bayraklı Spor Kulübü Arşivi

İzmir İçki Fabrikası müsabakaları **İzmir İçki Fabrikası** bünyesindeki **rakı** ve **şarap** bölümlerinde çalışan işçilerin kurduğu *Rakıspor* ile *Şarapspor* arasındaki rekabetin simgesi olarak yarım asır boyunca her yıl tekrarlanan futbol şenliği. Halkın ilgiyle izlediği bu sıradışı etkinlik, "futbol sadece futbol değildir" sözünü doğrular nitelikteydi. Saha kenarına kurulan içki sofralarına, davul-zurna ve **incesaz** eşlik ederdi. Maçta futbolcuların *yakıt* alması serbestti. Maçlar genellikle berabere bitiyordu. 2001'de "içkiye özendirdiği" gerekçesiyle vali tarafından yasaklandı.

İzmir Rakısı **İnhisarlar İdaresi** tarafından **İzmir İçki Fabrikası**'nda halis üzüm suması ve Çeşme yöresinin ünlü anasonundan kısa bir dönem üretilen *aliyül âlâ* klasında lüks rakı.

İzmir Lokantası **Beyoğlu**, Meşrutiyet Caddesi'nde ucuz ve kaliteli lokanta. Bristol Oteli ile Büyük Londra Oteli arasındaydı. Önce Yani Fenerli, sonra Ligor Fenerli tarafından işletildi. Giriş kapısı, yanda, Bristol Oteli'ne doğruydu. Geniş cephesi yarıya kadar camlı, alt tarafı ahşaptı. Camlarda pek kapanmayan tül perdeler bulunurdu, lokantanın en güzel masaları camın önüne dikine sıralanmıştı. Harika mezelerin durduğu büyük vitrin buzdolapları, lokantanın nihayetindeydi. Her marka rakı servisi, Rumların işlettiği bütün meyhanelerde olduğu gibi titizlikle yapılırdı. Orta hallilerin olduğu kadar **Sait Faik**, **Salâh Birsel**, Turan Aziz Beler gibi yazarların da uğrak yeriydi. 1955'teki **6-7 Eylül olayları**, **Aziz Nesin**'i burada yemek yiyip içki içerken yakalamıştı. Genellikle saat altıdan sonra dolmaya başlayan lokanta, yaz aylarında karşı sıradaki **Tepebaşı Gazinosu**'ndan yayılan müzik ve varyeteden dolayı, hele 1942'de **Safiye Ayla**'nın *Alabanda* revüsü zamanları, ileri saatlerde boşalırdı.

Jale Rakısı 1920'lerin ikinci yarısında bir süre piyasada bulunan rakı markası.

jilet olmak İçkinin, keyif verici maddenin etkisiyle çok esrimek, çok sarhoş olmak.

jüt olmak Aşırı sarhoş olmak.

K

kabadayı Kendine özgü ahlak kuralları bulunan, iyi dövüşen, korkusuz, yürekli kimse. Eski **Galata meyhaneleri** sık sık kabadayı kapışmalarına sahne olurdu.



Ayhan Işık, "Yangın Var" (Lütfi Akad, 1959) filminde İstanbul kabadayısı rolündeydi

Kabadayı Rakısı Bir **İzmir** rakısı; Türkiye çapında ünlü olsa da 1944'te kapanmak zorunda kalan rakı markası. Firma, Çeşme isimli özel bir rakıyı piyasaya sürerken 1942 Temmuzunda *Yeni Asır* gazetesine şu ilanı vermiştir: "Zevkini arayanlara müjde. Meşhur Kabadayı Rakısının hususi fevkalade **Çeşme Rakısı** piyasaya çıkarıldı. Bu rakı, uzun tecrübelerin neticesi olarak ve hususi bir itina ile üzümden ve Çeşme anasonundan yapılmıştır. Bir içen bir daha vazgeçemez. Mahalli imali: Keçecilerde No:11'de hususi fabrikadır." A. NEDİM ATİLLA

kabak İçki **kadeh**i, şarap tası, şarap kabı. Eskiden şişe zorlukla üretilen ve pahalı bir gereç olduğu, cam eşyayı daha çok zenginler kullandığı için *su kabağı* halk arasında yaygınlıkla kullanılırdı. Meyhanelerde büyük kabaklar şarap sürahisi görevi görür, kesilmiş olandan şarap tası, küçüğünden kadeh yapılırdı. Ayrıca **esrar** içmekte kullanılan nargileler de su kabağından yapılır, gene *kabak* adıyla anılırdı. **Gedikli meyhaneler** zamanla içkiyi **güğüm**, **ibrik**, **testi** gibi kaplarda servis etmeye başladı.

kabak asmak Meyhanede oturduğu köşeyi benimsemek. Bazı müdavimler ısrarla aynı yere oturur, orası başka birine verilince darılırdı. Bu durumdakilere *kabağı asmış* denirdi.

kabak atışmak İçki yasağı olan devirlerde meyhane baskını. *Şahne, daruga* veya **muhtesip** denen kolluk âmirleri, geceleri kaçak çalışan meyhaneleri basarak küplerini devirir, kepçe yerine kullanılan **kabak**ları sarhoşların başında paralardı. Sarhoşlar da mumları kandilleri söndürüp kaçmanın yolunu arardı. Galeyana gelen kafaları dumanlı kimi ayyaşlar maşrapaları, testileri, şişeleri rasgele savururlar; kimileri de ortalığı yatıştırmaya çalışırdı. Külhanbeylerinin ise yeterince demlendikten sonra *Şahne geliyor!* diye sofralardaki mumları üfleyip *kabak atışması* yaratarak para ödemeden sıvıştıkları olurdu. **Barba** ve **miço**lar da zar zor yakasına yapıştıkları bir iki kişiyi zarar ziyandan sorumlu tutarlardı. Türkçedeki *kabak benim başımda patladı* deyimi bu tür cereme ödemelerin bir hatırasıdır.

kabak çiçeği dolması Kabak bitkisinin görkemli sarı çiçeğinin harçla doldurulup pişirilmesiyle yapılan **dolma** türü. Kabak çiçekleri, sabahları kapanmadan toplanır. Temizlenip hazırlanan harçla doldurularak pişirilir. Harç bulgur, kıyma, pirinç, soğan ve yeşillikle hazırlanırsa yemek yerine geçer. Harcı bol soğan, pirinç domates, naneyle hazırlanan çiçek dolması ise aynı zamanda Ege rakı sofralarının sevilen **meze**sidir. Eski usulde kabak çiçeği dolması pişirirken tencere ortasına koca bir taş konurdu. Hazırlanan dolmalar taşla tencere arasında kalan boşluğa dizilip çok az suyla kısık ateşte pişirilirdi. Bu usulde pişirilmiş dolma hem görünüm hem lezzet bakımından çok daha iyi olurdu. Üzümlü fıstıklı klasik içli kabak çiçeği dolması yapılsa da yaygın değildir. GÖKÇEN ADAR



kâbe Meyhane; esrar içilen keşhane.

Kabil Âdem'in günahkâr oğlu. İnanışlara göre, kardeşi Habil'i öldürmesi başta gelmek üzere pek çok günah işlemişti. Öldürdüğü hayvanın bağırsaklarını gererek ilk sazı yapıp çalmış, taş oyuklarına sıktığı üzümden ilk içkiyi yapıp içen de Kabil olmuştu.

kadeh İçki içmeye yarayan, genellikle ayaklı bardak. Bir bardağın *kadeh* olarak adlandırılabilmesi için belirli bir alkollü içki için kullanılması gerekir; rakı kadehi, şarap kadehi, likör kadehi, vs... Rakı kültürünü oluşturan pek çok unsur gibi, kadehler de tarih içinde çeşitli dönemlerden geçmiştir. Her dönemde ihtiyaca göre farklılık gösteren, değişik hacim ve biçimlerde kadehler kullanılmıştır. Sözgelimi, **Evliya Çelebi**'nin 17. yüzyılda kaydettiği ayaküstü kaçak rakı [**arak**] satan seyyar esnaf, **ayaklı meyhaneler**, ceplerinde **tas-ı arak** adı verilen küçük kadehler taşırdı.

Osmanlı'nın daha önceki döneminde şarap **bülbüli** adı verilen küçük narin kadehlerde sunulurdu. Literatürde *belbele, bülbüle* gibi adlar da alan bu

kadehin, rakının 17. yüzyıldan itibaren yaygınlaşmaya başlamasıyla *rakı kadehi* olarak da kullanılmaya başlandığı tahmin edilir. Sonraları ortaya çıkan **bülbül çanağı, bülbül ağzı** gibi kadeh çeşitleri bu görüşü destekler biçimde rakıya mal olmuştur. **Kulüp Rakısı**'nın efsanevi etiketinde ayaklı bülbül ağzı kadehler görülür.

19. yüzyılda yaygınlaşan **bâde kadehi**nin dibi dar olduğundan, dönemin dâhiyane soğutma gereci **karlık**ların içindeki **kar**a rahatça saplanırdı. Böylece kendi *rakı içme kültürü*nü yarattı. Eski dönem ehlikeyifleri işi iyi bildikleri için karlıklarda yeterince soğutulan rakıyı küçücük kadehlerde **sek** içerdi. Hatta kadeh küçüldükçe lezzetin devamlılığı arttığı için minicik **tek kadehi**ni icat ettiler. Sonuçta, aynı zamanda **leylekboynu, tiryaki kadehi** veya üstat **Ahmet Rasim**'in tabiriyle **duble kadehi** gibi adlarla da anılan bâde kadehi, **cur'adan**, **yüksük kadehi**, tek kadehi gibi kendisinden küçük kadehlere ölçek olmuştu.

Modern çağın simgesi elektrik, genel olarak rakı kültüründe, özel olarak da rakı kadehlerinde büyük bir değişim yaşanmasına yol açmıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da kısıtlı olarak başlayan elektrik kullanımı, 20. yüzyılla birlikte bütün Türkiye'ye yayılmaya başlamıştı. Cumhuriyet döneminde soğutma teknolojisinin gelişmesi ve buzdolaplarının artmasıyla birlikte rakı sofralarında **buz** kullanılmaya başlandı. Oysa o döneme kadar soğutma işleminde sadece kar kullanılıyordu. Böylece karlıklar masalardan kalktı. Buzun girmesi, geleneksel *şerbet bardağı* veya daha çok bilinen adıyla **limonata bardağı**nın yaygınlaşarak günümüz **rakı bardağı** haline gelmesini sağladı.

Yakın zamanlarda, Paşabahçe Şişe-Cam güncel rakı kültürünün ihtiyaçlarına cevap veren, çeşitli boylarda yeni kadeh tasarımları geliştirerek silindirik rakı bardaklarının düştüğü monotonluğa son verdi. Ayrıca günümüz sofralarına **ehlikeyif** gibi, karlıkları anımsattığı için *nostaljik*, ama modern kadehlere uygun yapıldığı için tamamen yeni bir soğutma gereci eklendi. VEFA ZAT


1
2
3
4
5
6
7
8

Vefa Zat Koleksiyonu

Kadehler: 1- Bülbülağzı, 2- Bâde kadehi, 3- Bâde kadehi, 4- Leylekboynu, 5- Tek kadehi, 6- Yüksük kadehi, 7- Cur'adan, 8- Rakı bardağı

kadeh duası İçki içmeden önce söylendiği farz edilen mecazi dua. Gerçekte *kadeh duası* diye bir dua bulunmaz. Bu divan şairlerinin özlemidir, kadeh duası üzerine dizeler yazmışlardır. Sözgelimi 18. yüzyıl şairlerinden Nedim'de şöyle geçer:

Kadeh duasını gör de mukayyed olma Nedîm

Hikâyet-i key ü Cemşîd ü Cem fesânesine

Anlamı: "Ey Nedim kadeh duasını gör de, Acem padişahlarının hikâyesine, Cem ve Cemşid efsanesine inanıp bağlanma!"

Ömür Ceylan Dergâh, Mayıs 1997



Kalan Müzik Koleksiyonu

Divalar kadeh kaldırıyor:(soldan sağa) Radife Erten, Mefharet Yıldırım, Semahat Özdenses, Mualla Gökçay, Perihan Altındağ Sözeri, Müzeyyen Senar, Zehra Bilir, Safiye Ayla, Afife Ediboğlu, Ahmet Yatman

kadeh kaldırmak Rakı meclisinin vazgeçilmez ritüeli. Kadeh kaldırarak dostluklar tazelenir, hayat kutsanır, neşe ateşlenir; hep birlikte **şerefe** denir. **Necdet Rüştü Efe** bu konuda bazı uyarılarda bulunur: "Rakı masasında kadeh kaldırmak malûmunuz kaideye tabidir. Öyle her aklına esen kadeh kaldıramaz, kadeh tokuşturamaz. Yaşına, başına, mevkiine bakmadan kadeh kaldıranlar ayıplanır. Nasıl ki içki dağıtmak mecliste sâkinin göreviyse, kadeh kaldırmak da o mecliste saygıda sevgide herkesin mutabık olduğu kişiye farzdır. Mesela, **Ahmet Rasim** hangi meclise girse bu görevle onurlandırılırdı." *bkz.* **Çak!**

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri

kadeh kılıfı Ünlü rakıcı **Ümit Deniz**'in **rakı bardağı**nın elde ısınmasını engellemek için ördürdüğü tığ işi kılıf.

kadeh parlatmak **Salâh Birsel** edebiyatında rakı içmek.

kadehçe Küçük kadeh. Likör kadehi.

kadehkâr Kadehle içki sunan kimse.

kadehkıran (kadeh-şiken) Sarhoş.

Kadıköy İstanbul'un Asya yakasında yer alan tarihi ilçe. Tarihçi Herodot'a göre Kadıköy (*Khalkedon*) MÖ 670'lerde, tarihi yarımadadaki ilk yerleşim olan Byzantion'dan önce kurulmuştur. Özellikle sahile yakın kısmı Bizans öncesinden 19. yüzyılın başlarına kadar çeşitli dönemlerde kurulmuş yerleşmelerden izler taşır. Ancak Kadıköy ve çevresinin İstanbul'un ilk banliyölerinden biri haline gelecek kadar büyümesi, 1846'da koyulan vapur seferleri ve 1872'de açılan Haydarpaşa-Pendik banliyö tren hattıyla başladı. Giderek orta sınıflaşan Kadıköy'ün Rum, Levanten, Ermeni nüfusuna, özellikle **II. Abdülhamit** döneminde yerleşen Müslüman entelektüeller eklenince içkili mekânların sayısında artış yaşandı.


Rue à Kadikeuy.

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında basılan bir kartpostalda Kadıköy meydanından çarşıya bakış

Hayatının uzun bir dönemini Kadıköy'de geçiren **Ahmet Rasim**'in 20. yüzyılın başında uğradığı yerler, ilçenin **meyhane** kültürü hakkında fikir verir. Üstat vapur çıkışlarında Kadıköy merkezindeki Mardik, Kara Miço, Kadifeli ve Hasırcı Galip'e takılır. Ama araştırmacı Adnan Giz'e göre Ahmet Rasim'in gözdeleri şimdiki Fenerbahçe Stadı'nın yerinde bulunan **Papazın Bağı** ve Yoğurtçu Parkı'na inerken sağda yer alan **Şifa Gazinosu**'dur. Hatta Ahmet Rasim, **Mütareke** döneminde bir müddet ailesiyle beraber Papazın Bağı'na sığınmıştır. Giz'in aktardığı bir başka meyhane, artık berhava olan **Kuşdili Çayırı**'nda meşhur **Galatalı Hamdi**'nin işlettiği Gülistan Gazinosu'dur. Bugün merkeze yakın bu meyhane ve **gazino**lardan eser kalmamıştır.

20. yüzyılın ikinci yarısında, azınlık nüfusunun giderek azalmasıyla beraber meyhane geleneği zayıflarken, içkili mekânların Kadıköy'deki temsilciliğini Kadıköy Çiçek Pasajı etrafına açılan Olimpiyat, Fasıl gibi **birahaneler** yaptı. Günümüzde Fasıl hariç bunlar da kalmamıştır. Ancak son on yılda İstanbul **eğlence hayatı**nın çokmerkezli bir yapıya evrilmeye başlamasıyla, özellikle Kadıköy Çarşısı içinde **içkili lokantalar** türemiş, ayrıca Neşet Ömer Sokağı üzerinde sırasıyla Fasıl, Ehli Keyif ve 1972'den beri hizmet veren Benusen Meyhanesi'nin müşterileri artmıştır.

Kadıköy'ün minik semti Moda da, özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısında varlıklı Levanten ailelerin yerleşmesiyle değere binmiş, akabinde şaşaalı malikânelerden orta sınıf bir mahalle planına evrilmiştir. Moda'nın efsanevi meyhanesi, 1931'den beri hizmet veren **Koço**'dur. Resmi adı Moda Park Lokantası olan mekânın kurucusu Konstantinos Koço Korontos, 1928'de gene bu semtte Mühürdar Gazinosu'nu açmış ve bir süre işletmiştir. **Cibali**'nin ünlü içkili lokantası Cibalikapı Balıkçısı'nın yakın zamanda, Koço'nun hemen yanına şube açtığı da not düşülmelidir.

Moda'dan Kalamış ve Fenerbahçe'ye doğru gittiğimizde tarih birkaç önemli meyhaneyi işaret eder. Şehrin bu kısmının sahilleri Kanuni Sultan Süleyman döneminden (1520-1566) beri sayfiye amaçlı kullanılıyordu, ancak yoğun ziyaretler 1872'de tramvay hattının devreye girmesiyle başladı.

20. yüzyılın başında Kalamış'ın en ünlü iki mekânı iskeleye yakın **Vasil** ve **Todori**'nin meyhaneleridir. Araştırmacı Dr. Müfid Ekdal, "iki tek atılan" Filip'in bakkalını da **koltuk meyhanesi** olarak zikreder. Bugüne sadece Todori meyhanesi kalmıştır. Ancak o da artık Fenerbahçe Spor Kulübü'ne ait olduğu için herkese açık değildir. 20. yüzyılın ilk yarısındaki önemli içkili mekânlarından biri de, Fenerbahçe'de, aynı adlı otelde bulunan **Belvü Gazinosu**'dur. Köklü spor kulüpleri Fenerbahçe, Galatasaray ve Marmara Yelken'in Fenerbahçe Burnu'ndaki lokalleri aynı zamanda birer içkili lokanta olarak hâlâ hizmet vermeye devam etmektedir.

Kadıköy'ün güney doğusuna doğru uzandığımızda, 20. yüzyılın ilk yarısından 90'lara kadar açık olan Caddebostan ve Suadiye gazinoları ile karşılaşırız. Sahil yolu açılmadan önce bölgenin kayıkhanelerinde ve sahil büfelerinde içki servisi yapıldığı bilinir. Suadiye sakini Kemal Tahir'in Samim Aşkın müstear ismiyle yazdığı *Halk Plajı* romanında bu tür muhabbetlere rastlanır. Günümüzde gene kaçak olarak ya da danışıklı dövüşle açılan bazı sahil kahvelerinde demlenmek mümkündür. Caddebostan'ın İskele Sokağı, özellikle son on senede şenlenmiş, ancak epey eklektik bir gece hayatını ağırlamaya başlamıştır. İngilizlerin "balık, patates kızartması ve bira" üçlemesini taklit eden yerlerden, futbol maçı seyredilen lüks birahanelere uzanan tuhaf bir çeşitlilik arasında, çivit mavisi sandalyeleri ve balıkçı ağlarından müteşekkil dekorlarıyla eski **balıkçı meyhaneleri**ne benzeyen birkaç yer göze çarpar. Bunlar arasında tevellüdü en eski olanlar Kavala ve Kıraça Balık'tır.


BALIKCILIK

CENGİZ KAHRAMAN

Kadıköy balıkçılar çarşısı

Kadıköy'ün Maltepe ilçesiyle sınır semti Bostancı ise içkili lokantalar açısından karışık bir çeşni sunar. Başta Kale olmak üzere yarım düzine birahane, Selçuk ve Livar gibi balık lokantaları sahil bölgesinde yoğunlaşır. Semte adını veren Yeniçeriler'e bağlı Bostancı Ocağı'nın nöbet beklediği Bostancı Köprüsü'nden başlayan kasaplar çarşısı üzerinde de meyhane-birahane karışımı mekânlar vardır. Bu sokağın meşhur meyhanesi **Gaskonyalı Toma** çoktan tarihe karışmıştır. Ancak Bostancı'nın en namlı rakı merkezi **Hatay Meyhanesi**'dir. 1967-1986 yılları arasında Kadıköy'de faaliyet gösterdikten sonra şimdiki yerine taşınan meyhane, Cemal Süreya Derneği tarafından ayda bir düzenlenen toplantılarla edebiyat camiasının durağı olmaya devam etmektedir. ULUS ATAYURT

Adnan Giz Bir Zamanlar Kadıköy / Dr. Müfid Ekdal Kadıköy / Ahmet Rasim Anılar ve Söyleşiler / Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe / Osman Cemal Kaygılı Köşe Bucak İstanbul / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

Kadıköy Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

kadın tabusu Cumhuriyet döneminde biçimlenen **klasik meyhane**de kadınlara yer yoktu, dahası, kanunda yer almadığı halde meyhanenin *kadınlara yasak* olmasına yol açan yaygın bir *kadın tabusu* vardı. Cumhuriyet ile birlikte azınlık meyhanelerinde, ağırlıkla Rum tavernalarında bu tabu sarsılmaya başladı. Örneğin Aralık 1946'da Recep Peker hükümeti, yoksullaşan halk kesimlerinin **mavi ispirto** içmesini önleme gerekçesiyle rakı fiyatlarını indirmeye kalktığında, *Cumhuriyet* gazetesi yazarı Burhan Felek şöyle şikâyet ediyordu: "Bana isterseniz karamsar, isterseniz kötümser deyiniz, bugün bizde içki, hem de sert içki alabildiğine taammüm etmiş [yaygınlaşmış], harıl harıl tahribat yapmaktadır. Kadınlarımızın ve bilhassa genç kadınlarımızın içinde rakı, viski, votka gibi gradosu yüksek içkileri içmeyenler pek az. (...) Bir yarenlik sofrasında kadınların, genç kadınların rakı kadehlerini fütursuzca boşalttıklarını görmek insanı dehşete düşürüyor..."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'lu yıllardan sıradışı bir manzara: Tek başına içip sarhoş olan bir kadın

Kısacası, 1940'ların sonlarında bile içkiyi, özellikle de rakı gibi sert içkileri kadınla birlikte düşünmek adeta bir tabuydu. Ama özellikle 50'lerin ikinci yarısından itibaren **Beyoğlu**'nun **Lefter**, **Neşe**, **İmroz** gibi klasik meyhanelerine girip çıkmaya başlayan Güzin Dino, **Mîna Urgan**, Halet Çambel, **Durnev Tunaseli, Leylâ Erbil, Sevim Burak** ve **Tomris Uyar** gibi her biri kendi alanında önemli yapıtlar vermiş öncü aydın kadınlar tarafından kadın tabusu yıkıldı. Bu süreci hızlandıran faktörlerden biri de sol hareketin kadın ve erkekleri yakınlaştırmasıydı. Özellikle 1968 kuşağının kadınları, sigara ve içki ikilisini çok sevdiler. Ancak bu ayrıksı kadınların bile kendilerini yüzyıllardır erkeklere ait olan meyhane ortamına kabul ettirmeleri için çetin bir mücadele vermeleri gerekti. Sözgelimi, Lefter'de kadınlar için tuvalet bile yoktu, tek bir pisuvar konmuştu. **Murat Belge**'nin deyişiyle, *gelebilecekleri düşünülmemişti*.

Öte yandan, masalarına kurulup arkadaşlarıyla birlikte kadeh tokuşturan kalender kadınların varlığı, erkek şovenizmine geniş alan tanıyan geleneksel meyhane ortamının bazı önde gelenleri tarafından tepkiyle karşılandı. Meyhanesine kadın alan **barba**lara küsüp mimledikleri yerleri ebediyen terk ettiler. Ne var ki, kadınlı-erkekli gruplar masaları boş bırakmadı. 70'lerden itibaren İstanbul'un her yerinde açılmaya başlanan ve *bugünün meyhanesi* haline gelen **içkili lokantalar**da kadın tabusu ortadan kalkmıştı. Bu bağlamda, kadınlara kapıları genellikle kapalı olan günümüz **birahaneler**inin kökleri Osmanlı dönemine dayanan *kadınsız meyhane* geleneğini sürdürdüğü düşünülebilir.

Murat Belge Tarih Boyunca Yemek Kültürü / Ahmet Oktay Gizli Çekmece / Mehmed Kemal Acılı Kuşak

kafa İçkinin, özellikle keyif verici maddelerin kişide yarattığı esrime, esrime derecesi.

kafa dumanlamak İçki içip sarhoş olmak.

kafatası kadehi Eski halkların pek çoğunda insan kafatasından kadeh yapma geleneği vardır. Bu genellikle kafatasının gizemli bir gücün merkezi

olduğu inancından kaynaklanır. İnsan beynini yiyen ya da kafatasından içen kimsenin gizemli güç kazandığına inanılır. Amerika, Afrika, Avusturya yerlilerindeki kafatası avcılığının kökeninde bu inanç vardır. Heredot İskitlerde öldürülen düşmanların kafatasından içki kadehi yapma geleneği bulunduğunu yazar.

Eski Türklerde de kafatası, altın, gümüş gibi değerli madenlerle kaplanarak içki kadehi yapılırdı. Bu kadehten içenin gücünün artacağına, hasta ise iyileşeceğine inanılırdı. MÖ 100 yılında yazılmış Şi-ki adlı Çin kitabı, Hun beyi Kün-çin'in Yüen-çi hükümdarını yenip öldürdüğünde kafatasını altınla kaplatıp kadeh yaptığını yazar. Benzer olaylar birçok farklı coğrafyada tarihçiler tarafından kaydedilmiştir. Sözgelimi, Safevi Sultanı Şah İsmail'in 1509 yılında uzun süre mücadele ettiği Özbek Hanı Şeybani'yi öldürdükten sonra kafatasını altınla kaplatıp içki meclislerinde kadeh olarak kullandığı bilinir. Şah İsmail bununla da yetinmemiş, Şeybani'nin kafa derisine saman doldurtup zafer göstergesi olarak Osmanlı Sultanı II. Bayezit'e yollamıştır.

Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

kafayı bulmak Veya *kafayı tutmak*; Çakırkeyif veya sarhoş olacak kadar içki içmek.

kafayı çekmek İçki içmek.

kafayı dumanlamak Veya *kafası dumanlı olmak*; içki veya esrar içip esrimek.

kafayı kıyak yapmak Veya *kafası kıyak olmak*; İçki veya keyif verici madde kullanarak esrimek.

kafayı tütsülemek Veya *kafası tütsülenmek*; içki veya esrar içip esrimek.

kafeşantan Fransızca *café chantant*; sahne sanatçılarının çalıştığı, müşterilere çay, kahve, gazoz, meyve suyu gibi meşrubatla beraber **rakı**, **şarap**, **bira** gibi içkilerin de satışı yapılabilen müzikli, danslı *alafranga* eğlence yerleri.

İlk kafeşantanlar 19. yüzyılın sonlarında **Beyoğlu** bölgesinde açılmıştı. Bunların en ünlüleri Kristal Palas, Trocadores, Bizans'ın Büyük Alkazarı, Concordia, Mandas, Courren, Flamme ve Alhambra idi. Kafeşantanlar günümüzün müzikli, revülü **gazinolar**ının, gece kulüplerinin öncülleriydi. Daha çok **Levantenler**i ve onların yaşamına özenen Osmanlı aydınlarını cezbeden bu yerlerde yabancı kızlardan oluşan orkestralar çalar, pantomim, akrobasi, skeç, bale, revü, **kanto** gösterileri yapılırdı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Beyoğlu'nda 1930'lu yıllarda içki içilip dans edilen bir kafeşantan

Kafkas Birahanesi İstanbul'un Suriçi bölgesinde açılan ilk **birahane**. **Sirkeci**'de, Ankara Caddesi'nin başında, sağ koldaydı. İlk olarak 1860'ta Kafkas Birahanesi adıyla açıldı. Müdavimleri daha çok Kafkas göçmenleriydi. Rumeli demiryolu ve Sirkeci Garı yapılınca Kafkas Birahanesi'nin bahtı açıldı ve hemen adı değişti: *Brasserie de Caucase Kokaz*. Bu tabela 1955'e kadar duruyordu. Birahane 1900-1905 arasında elde değiştirdi ve bir Alman Yahudisi olan yeni sahibinin adıyla anılmaya başladı: İştayn Bruh Birahanesi *(Steinbruch Birahanesi)*. Fransızca Kafkas Birahanesi yazısı muhafaza edildi, ama içerideki eşya tamamen değiştirildi, Alman birahaneleri tarzında masa ve iskemleler konuldu. Gene de halk arasında *Kafkas* olarak anılmaya devam etti. 1945'te burayı meşhur barba **Pandeli**'nin damadı Hıristo ile başgarson **Ali Dündar** satın aldı. Adı bu defa İstanbul Lokantası olarak değiştirildi. 1970'li yılların başına kadar gayet nezih bir **içkili lokanta** olarak hizmete devam etti. Kafkas Birahanesi hızlı zamanlarında Babıâli'nin yazar-çizer tayfasının yanı sıra **Adalı Avni**, **Danton Nizamettin** gibi popüler simaları ağırlamıştı.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Kâğıthane İstanbul'un Avrupa yakasında, Terkos Gölü'nün doğusundan çıkıp **Haliç**'e dökülen Kâğıthane Deresi'nin, Haliç sahilinden başlayıp iki yakası boyunca uzanan çayırlık; bir zamanların ünlü mesiresi.

Bizans döneminde *Barbisos* denen Kâğıthane Deresi'nin adı, rivayete göre Fetih sırasında burada bulunan bir kâğıt imalathanesinden gelir. Bol sulu deresiyle ünlü bölgenin askeri depo, imalathane, toplantı yeri ve mesire olarak kullanılması, Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) oldu. Özellikle kuyumcu ve saraç esnafı görüşmek ve eğlenmek için Kâğıthane'de toplanmayı âdet edinmişti. Kanuni de şehzadelerinin düğünlerini burada yapmıştı. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde çınar, kavak, söğüt ağaçlarıyla bezeli bölgenin Avrupalı, Asyalı ve Afrikalı tüccarlar ve seyyahlar arasında çok revaçta olduğu, tatil günü olan cumaları, İstanbul halkının kayıklarla Kâğıthane'ye akın ettiği anlatılır. Aileler evden getirdiği yemekleri yer, kadınlar salıncakta sallanırken erkekler piyasa yapar, gösterişi seven zenginler faytonlarıyla tozu dumana katardı. Gezgin çalgıcılara danslarıyla

Sulukuleli Çingeneler eşlik eder, hokkabazlar, kuklacılar, ortaoyuncuları gösteriler yapar, muhallebiciler, şerbetçiler dondurmacılar çıngırak çalarak veya bağırarak mallarını satardı.

Kâğıthane en görkemli zamanına **III. Ahmet** döneminde (1703-1730) girdi. **Lale Devri**'nin mimarı Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Kâğıthane'yi yeniden düzenlemesiyle, bölge İstanbul'un en ünlü *zevk ü sefa* yeri haline geldi. Bu durumu sonlandıran ise 1730'da Lale Devri'ne kanlı bir nokta koyan Patrona Halil İsyanı oldu.

Uzun bir süre sessiz kalan Kâğıthane çayırı, **III. Selim** döneminde (1789-1807) yeniden şenlendi. Bu tarihten sonra hem mesire hem de Yeniçerilerin talim alanı olarak kullanılan çayıra bir de kâğıt imalathanesi kuruldu. **II. Abdülhamit** döneminde (1876-1909) yeniden canlandı. Her yaz başında Harbiye, Kuleli, Bahriye Mektebi, Tıbbiye ve Mekteb-i Sultani öğrencilerine kuzu ziyafetleri veren *Halife* unvanlı Abdülhamit'in içki üretimi ve satışına karşı olmadığı, buna karşılık içki içmediği bilindiğine göre, bu ziyafetlerde de içki içilmediğini kabul edebiliriz. Ancak özellikle sandal ve mavnalarla yapılan geliş ve gidişler sırasında, geceleri yan yana bitiştirilen sandallarda yapılan **mehtap sefaları**nda veya *incesazlı* ziyafetlerde içkinin su gibi aktığını tahmin etmek zor değildir. Cumhuriyet döneminde yıldızı sönen Kâğıthane, 1940'larda harabeye dönüşen köşklerin ve kasırların yıkılmasından sonra askeri bölge haline geldi. 1950'lerde sanayiye açıldı, 1960'larda buna bir de gecekondulaşma eklendi. Böylece tam 400 yıllık *zevk ü sefa beldesi* ebediyen tarihe gömüldü. AYŞE HÜR



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Kâğıthane deresinde gezintiye çıkan sandallar

kâğıtta kokoreç Lokanta mönülerinde yer almayan, ancak işkembecilerde bulunan, evde hazırlanması çok zor, lezzetli sokak yemeği. Koyun ve tercihen kuzu bağırsaklarının, aralarına içyağı parçaları koyarak büyük şişlere –bumbar iç kısma, ince bağırsaklar dışa gelecek şekilde– sarılmasıyla hazırlanır. Kömür ateşinde yatay eksende döndürerek ızgara yapılır. Kokoreç, Anadolu ve Balkanlar'da yaygın olmakla birlikte sözcük dilimize Yunancadan geçmiştir. Kokorecin **meze** olarak rakı sofrasında yer alması için şişte önceden kızartılıp kesilmiş yuvarlak dilimlerin yağlı kâğıt veya alüminyum folyoda domates ve yeşilbiber parçaları, tuz, kekik ve kırmızı toz biberle yeniden pişirilip sıcak servis edilmesi önerilir. İLHAN EKSEN



kâğıtta pastırma **Pastırma**nın yağlı kâğıt veya alüminyum folyo içinde pişirilmesiyle yapılan sıcak **meze**. Pastırma çiğ yendiğinde üzerindeki çemen tabakasının içerdiği baharat karışımı ve çıkardığı kokuyla rakının anasonlu tadını bastırır. Diğer yandan pastırma içerdiği hayvansal yağlar sayesinde alkolün kana karışmasını geciktirdiğinden rakı sofralarında bulunmasında yarar olan bir mezedir. Pastırmanın geleneksel lezzetine rakı sofrasında yer vermenin bir yöntemi çemensiz pastırma kullanmaktır. Ancak, orta yağlı ince pastırma dilimlerini çemenlerini ayırdıktan sonra, limon ve domates dilimleri, yeşilbiber ve dereotuyla kendi buharında yağlı kâğıt ya da alüminyum folyo içinde pişirip sofraya getirmek, çiğ yenmesinden farklı bir lezzeti ortaya çıkartır. İLHAN EKSEN

kahve Uğurlama ikramı. Geleneği özenle uygulayan **klasik meyhaneler**de rakı sofralarının finalinden önce tek kadehlerinde rakının **caba**sı sunulur, ardından da kahve siparişi alınırdı. Bu âdet eksiği ve fazlasıyla günümüzde de çoğu meyhanede uygulanır. Dahası, kahveler ikram edilirken

beraberinde mutlaka **yüksük kadeh**lerde likör servis edilirdi. Ancak kahve siparişi alınırken müdavime hangi likörü tercih ettiği sorulurdu. Bir tür **yolluk** olarak kabul edilebilecek bu âdette rakının cabası mutlaka rakı olurken, yollukta müşterinin dilediği içkiyi seçme hakkı vardır. Bunun yanı sıra rakı sofralarının bir etabında **ara kahvesi** de içilirdi. Örneğin, üstat **Ahmet Rasim** çoğu çilingir sofrasında bu âdeti uygulardı. Ayrıca, sabah saatlerinde *çivi çiviyi söker* niyetine tek kadeh olarak içilen **mahmurluk rakısı** sonrasında da mutlaka kahve içilirdi.



J. PAVLIKIEVICH

Kırk yıl hatırı olan geleneksel kahvemizin yörelere göre değişik adları vardır. Örneğin, kesme şeker eşliğinde sunulan *yandan çarklı* kahvemiz sade olur. Kahvesi bol kahveye *ağır kahve* denildiği gibi, *okkalı kahve* de denir. Çok minik fincanlarda sunulan kahveye ise bazı yörelerimizde *bülbül tükürüğü* adı verilir. Yörüklerde ise, *erkek kahvesi* sade kahve anlamına gelir. *Kallavi kahve* de, büyük fincanlarda ikram edilen kahvedir. Şekerli kahveyi hanımlar tercih ettiği için, burma bıyıklı beyler bu kahveye *kancık kahvesi* derdi. *Meraklı Kahvesi* ise, yoluyla yordamıyla mangal külünde pişirilmiş kahvedir; yani *tiryaki kahvesi*. Stres dolu günün sonrasında *yorgunluk kahvesi* içilir. Misafirler kalkmadan önce, tam giderayak ikram edilen kahveye de *gülegüle kahvesi* ya da *uğurlama kahvesi* adı verilir. Balkanlarda buna –elbette misafirleri gücendirmeyecek biçimde– *siktirgit kahvesi* denir. Çoğumuzun hayatında hiç unutamadığı kahve ise, kız isterken ikram edilen *görücü kahvesi*dir. Buna *gönül kahvesi* de denir. Kimi zaman bu kahveye muziplik olsun diye bazı gelin adayları şeker yerine tuz katar. Gönül bahçelerine adımını atan dedelerimiz, söz yüzüklerini taktıktan sonra nur yüzlü, ahu gözlü ninelerimizin ellerinden bol köpüklü gönül kahvelerini içerken şöyle derlerdi:

Kahve pir, gönlüme gir

Gönlümden çık, fincana gir. VEFA ZAT

kahvehaneler Değişik halk kesimlerinin boş zamanlarını değerlendirmek, eğlenmek gibi dindışı ihtiyaçlarına cevap veren ticari mekânlar. İlk kahvehane 1550-1554 yılları arasındaki bir tarihte Tahtakale'de açılmıştı. Kahvehaneler başından itibaren gündelik hayatın en önemli unsurları olmuştur. Esnaf zümreleri, yeniçeriler, tulumbacılar kendilerine has kahvehanelerde toplanmış, iş arayanlar kahvehanelere gelmiş, ticari anlaşmalar kahvehanelerde yapılmış, âşıklar, halk sanatçıları kahvehanelerde ünlenmiş, mahalleler kahvehanelerden idare edilmiş, heterodoks tarikatlar ve yönetime karşı muhalefet kahvehanelerde örgütlenmişti.


Constantinople

Mey İçki Koleksiyonu

İstanbul'da bir nargile kahvehanesi

Kahvehaneler aynı zamanda fuhuş yapılan, içki, **tütün**, **nargile**, **esrar**, **afyon** gibi **keyif** verici maddelerin tüketildiği ve satıldığı mekânlardı. Bu özellikleri yüzünden yöneticileri rahatsız etmişti. Kahve içmeye ilk yasak Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) konuldu. Dönemin güçlü Şeyhülislamı Ebussuud Efendi'nin "kömür derecesinde kavrulmuş maddeleri yemenin İslamiyet'e aykırı olduğu" yolundaki fetvasından sonra İstanbul'a kahve getirilen gemilerin dibi delinerek batırıldı. Bu tarihten sonra pek çok padişah, kahvehaneleri yasaklama yoluna gitti. **IV. Murat** altı kızından sonra ilk erkek çocuğunun doğumu vesilesiyle yapılan eğlenceler sırasında, 1 Ağustos 1633'te, Cibali'de bir kadırgada çıkan ve 20 bine yakın evi yok eden büyük yangından sorumlu tuttuğu tütünü tamamen yasakladı. Esas neden tütünün zararlarından çok, bu şenliklerle yangın arasında bağlantı kuran kızgın halkın, kahvehanelerde padişah aleyhine konuşmaya başlamasıydı. Padişah öyle öfkelenmişti ki, kahvehaneleri yıktırmakla kalmamış, tebdili kıyafet edip sokaklarda tütün kullananları ve sarhoş gezenleri elleriyle öldürmüştü.

Tanzimat'la birlikte kahvehaneler yerlerini daha modern mekânlar olan kıraathanelere bıraktılar. Ancak kıraathaneler toplumsal yaşamda, kahvehaneler kadar önemli roller oynayamadı.

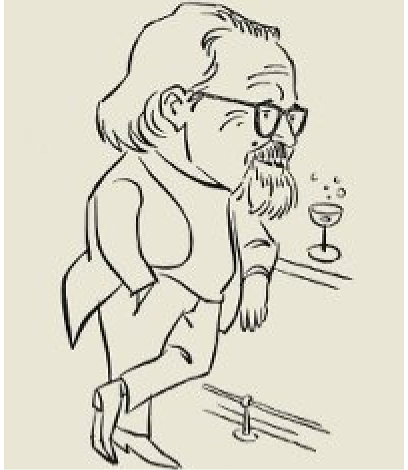
kalamar *Avrupa kalamarı* olarak da bilinen *loligo vulgaris* adlı türü, Karadeniz hariç Türkiye'yi çevreleyen bütün denizlerde yaşayan, oval gövdeli, kafadanbacaklı deniz canlısı. Kalamar rakı sofrasının gedikli **deniz ürünleri** arasında özel bir yere sahiptir. İyisini yapmak maharet gerektirir. Bu yüzden *kalamar testi*ni başarıyla geçen meyhaneci, rakı erbabının gözünde değer kazanır.

Kalamarın genellikle tavası ve ızgarası yapılır. Ama önce kalamarı marine edip *yumuşatmak* gerekir. Bunun için temizlenmiş kalamarlar yarım santim kalınlığında halka halka doğranır, karbonat, sirke, limon suyu ve toz şeker karışımında ara ara karıştırarak en az 12 saat buzdolabında bekletilir.



Tavası için, kalamar dilimleri orta kızgınlıktaki bol miktar sıvıyağa atılır, kevgirle zaman zaman karıştırılarak altın rengi alana kadar kızartılır. Kâğıt havluda fazla yağını bırakması için bir süre tutulduktan sonra sıcak servis edilir. Izgarada ise, marine edilmiş kalamar dilimleri şişe dizilerek kömür ateşinde pişirilir. **Tarator** ile yenebileceği gibi bazı yerlerde **zeytinyağı**, sarmısak, pul biber karşımı ya da soya sosuyla servis edilmektedir. İLHAN EKSEN

Kalem Gazeteci-yazar **Mehmed Kemal**'in bir dönem **Ankara**'da işlettiği meyhane. Tanık olduğu politik çalkantılar ve mahpusluk dönemi sebebiyle kendisini *Acılı Kuşak* –ki bu adı taşıyan bir kitabı vardır– olarak adlandırdığı bir neslin mensubu sayan Mehmed Kemal, Kalem'i adeta dostlarını ağırlamak için açmıştı. Burada ortağıyla birlikte, 1967'den 1971'e kadar, çoğu dostu ve meslektaşı olan müşterilerine rakı, meze ve muhabbet sundu. Meyhanenin iki tane yuvarlak masası vardı. Birinde sürekli Mehmed Kemal ve dostları otururdu. Bunlar arasında en sadık olanlar Fethi Giray, Nizam Payzın ve Haluk Tuncalı gibi gazeteci-yazarlardı. Vüs'at O. Bener, eşi Ayşe, kardeşi Bilge ve eniştesi Atilla Bölükbaşı da Kalem'in müdavimlerindendi. Ayşe ile Atilla bağıra çağıra **kanto** söylerlerdi. Kimi zaman diğer masalardan onlara eşlik edenler olurdu. Mehmed Kemal en sıkıntılı dönemlerinde **Ruhi Su**'ya kol kanat germiş, Kalem'de çalıp söylemesini sağlamıştı. Böylelikle Su hem dostlarıyla hasbıhal ediyor, hem de para kazanıyordu. Onun varlığı meyhanenin cazibesini de arttırıyordu. 1971 askeri darbesinden sonra yaşanan gerilimler ve baskı Kalem'in eski havasını yitirmesine neden oldu ve mekân kısa sürede kapandı. FUNDA ŞENOL CANTEK



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

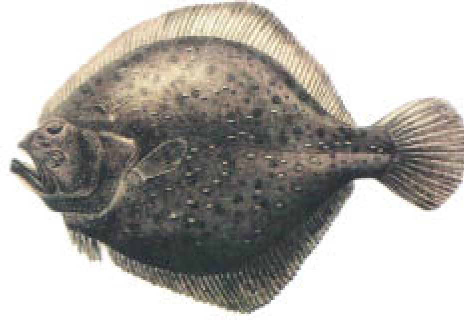
Çizeri meçhul bir karikatür: Mehmed Kemal barda nasılsa rakı dışında bir şey içiyor

kalender Gösterişsiz yaşam biçimini benimseyen, her şeye aldırmayan kimse.

Kalender-meşrep Kalender karakterli.

Kalender Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

kalenderan Kalenderler meclisi.



kalkan Karadeniz'de yaşayan ve orada avlanan yassı **balık**. Eskiden Beykozlu balıkçılar balıkhaneye çok miktarda getirip sattıkları için uzun süre *Beykoz kalkanı* diye adlandırılmış ve aranmıştır. Erkeği dişisinden daha küçük olmasına karşın karın boşluğunda yumurta taşımadığı için daha fazla et verir. En lezzetli zamanı şubat mayıs arasıdır. Tavası daha çok rağbet görmekle birlikte haşlama, buğulama, söğüş, ızgara, kâğıt kebabı biçimlerinde yenebilir. Ayrıca bütün olarak külde pişirilebilir. Karadeniz'deki kalkan nüfusu kirlilik ve aşırı avlanma nedeniyle azaldığı, kıyılarımızda çok az tutulduğu için fiyatı oldukça yüksektir. İLHAN EKSEN



İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Kalpazankaya **Burgazada**'nın Marmara Denizi'nin enginliklerine bakan arka kısmında yer alan Kalpazankaya mevkiinde, aynı adı taşıyan tarihi meyhane. Mekân ismini, vakti zamanında burada sahte para bastığı iddia edilen kalpazanların kayayla olan sebebi meçhul *muhabbeti*nden alır. Sivriada ve Yassıada'ya nazır sahili, evlerden azade çamlarla dolu sırtı, kuytu piknik köşeleri ve anlatan bulunursa kalpazanlardan hippi komünlerine uzanan saklı tarihiyle Kalpazankaya, rahatlıkla "şehrin sonundaki kır meyhanesi" olarak anılabilir. Şimdiki işletmecisi İsmail Bucak'ın dedesi Kalpazankaya Restoran'ı 1959'da bir Rum meyhaneciden devralmış. Restoranın önceki tarihi **Sait Faik** hikâyeleri dışında meçhul. Faytonla merkeze on dakika uzaklıktaki restorana yürümek yarım saat sürüyor. Tekneyle gelenler için tonoz ve bot servisi mevcut. 1 Nisan - 30 Kasım tarihleri dışında sadece hafta sonları açık. Mevsim balıklarının yanı sıra kuyu tandır bulunabiliyor. Sahilde yüzdükten sonra bir çardakta ya da kuytudaki bir taraçada demlenmekten daha keyifli bir İstanbul günü tasarlamak zor olsa gerek. TAN MORGÜL

Kâmil'in Yeri Beykoz korusunu denizle buluşturan sahil meyhanesi. Kâmil'in Yeri'ni müdavimi **Aydın Boysan** anlatır: "Önü çakıllıktır. Zaman olur, masalar bu çakıllığa kadar yayılırdı. Yakından bir gemi geçse, paçalarımız ıslanır fakat aldırmazdık. Burada mevsimine göre kırmızı soğanla çıtır çıtır gümüş ya da istavrit ikram edilirdi ki, bugün dahi tadı damağımda. Hele o kekiğe yatırılmış palamut ızgarası unutulmaz. Kâmil'in Yeri'nde gece ilerleyince, pek çelebi mizaçlı bir kemancı peyda olurdu. Kemancı Muhlis çalar söylerdi. Bazen biz de ona katılırdık."

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir

kamuflaj İçkiyi çevreden gizlemek. Hemen bütün meyhanelerin **perde** kullanması, kerahet vakti geldiğinde perdelerin sıkıca kapanması, içki kültürümüzdeki *kamuflaj* uygulamasının en belirgin örneğidir. **Köprüaltı**, Surdibi şarapçıları içki satın aldığı zaman gazete kâğıdına sardırır, âlemlerini kâğıdı çıkartmadan yapardı. Rakı tiryakileri de aldıkları içkiyi bir kâğıda sardırtma âdetini sürdürdü. Aslında bu âdet çok daha eskilere dayanıyordu. Ama dışarıdan gelen herhangi bir baskıdan dolayı değil,

içkicilerin dini bütün Müslümanlara duyduğu saygının ifadesi olarak yerleşmiş zarif bir gelenekti. Üstat **Ahmet Rasim** bakkaliye dükkânından rakısını aldığı zaman kâğıda sardırır, zembiline öyle koyardı.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

kandil İçinde sıvıyağ ve fitil bulunan eski aydınlatma aracı. Petrol lambasının olmadığı dönemlerde meyhaneler, tavana asılan büyük kandillerle, **tezgâh**a ve **sofra**lara yerleştirilen **fiske şamdanı** içindeki mumlarla aydınlatılırdı. Ayrıca argoda çok esrimiş, aşırı sarhoş kimseye *kandil* denir.

kandil gibi olmak Çok fazla içip aşırı derecede sarhoş olmayı ifade eden deyim. **Ahmet Rasim** kandil gibi olanlarla ilgili bir tespitini *Şehir Mektupları*'nda şöyle anlatıyor: "Aşırı miktarda içki içmekten dil altı olan biri geçen kandil gecesi fitil gibi dolaşmakta iken düşüp dengesini yitirmiş kellesinden kaldırım çiçekleri ortaya çıkmakla zarif kişilerden biri aşağıdaki beyti yazarak sözü geçene vermiştir:

Kandil günü gök kandil olup gezme sokakta

Bayram günü meyhanede yat kalma konakta."



سرخوش قل

— نه اچیورسکزکه ایچامم ؟.. بن کندی کندیمده دوترم !

Akbaba, 15 Aralık 1923

Sarhoş kollukçuya seslenir: “Ne itiyorsun be? Ben kendi kendime düşerim!”

kandilci Bütün **ramazan** boyunca, minarelerin kandillerini gördükleri sürece ağzına içki koymayan akşamcılara verilen san. Kandilci bayramın birinci günü akşamı içkiye tekrar başlar.

Kanık, Orhan Veli (1914-1950) Türk şiirini değiştirenlerin başında gelen büyük şair. Garip'lerin birincisi. Üç kişiydiler. Daha yirmili yaşlarda sarstılar eski anlayışları. Ömrü olsaydı kim bilir neler yazacaktı, şiiri ne kadar zenginleştirecekti. Bir ara "Urumelihisarı'na oturmuşum;" demişti, sonsuz uykusunu da Urumeli Hisarı'ndaki Aşiyan Mezarlığı'nda sürdürüyor.

Melih Cevdet Anday, birlikte geçen lise yıllarında, şiirle nasıl bütünleştiklerini şöyle anlatır: "Şiir, edebiyat yüzünden arkadaş olduk. Dersten kaçıp bahçede bir köşeye gizlenerek, tenha parklarda ağır ağır dolaşarak, yahut evde, elimizde kitaplar, kâğıtlarla geçirdiğimiz o sakin saatleri, hep şiir, edebiyat konuşmaları ile geçen o iyi saatleri andıkça Orhan'ın oyunu, eğlencesi, saadeti hep şiirdi, edebiyattı, diye düşünürüm. Yazları İstanbul'a, Beykoz'a giderdi. Dönüşünde arkadaşları ile oynadıkları piyeslerden bahsederdi. Başka bir hevesi, merakı yoktu."

Şiirlerinde gençliğin, aşkın, avareliğin, ciddiyetin, hayatın çok izi vardır. Biraz da rakının... Macar Lokantası'ndaki bütün sarhoşlara **Oktay Rifat**'a selam söyletir, **Montör Sabri** ile geceleri sokakta sarhoş konuşur. Sarhoş olunca, sol elini anımsar. Kafaları çekip **Galata**'ya dadandığı dedikodusunu kabullenmez. Rakı içer efkârlanır. *Deli eder* onu *bu dünya, bu gece, bu yıldızlar, bu koku, bu tepeden tırnağa çiçek açmış ağaç*. Şiir yazıp eskiler alır. Eskiler verip musikiler alır, *rakı şişesinde balık olmayı* ister. Şiirinin en yüksek alkollü dizesidir bu.



Yedigün, 2 Şubat 1947

Orhan Veli gerçekten "Rakı şişesinde balık olmak" fikriyle mi meşgul bilinmez. Ama mizansen Shakespeare'in "Hamlet" oyunundaki ünlü tiradı hatırlatıyor: "Olmak veya olmamak"

Ama arkadaşı **Melih Cevdet Anday** bu isteğinin hiç de gerçek bir içicilik özleminden kaynaklanmadığını söyler: "Sanıyorum bizim kuşaklarla birlikte ozanların, yazarların, sanatçıların içki tüketiminde önemli bir artış oldu. Ama içki üstüne unutulmaz bir şiir yazıldığını söyleyemeyeceğim. Orhan Veli'nin *Bir de rakı şişesinde balık olsam* dizesi rakıyı anlatmaz, **Ahmet Haşim**'in *Göllerde bu dem bir kamış olsam* dizesine naziredir."

Bu üç arkadaş, ünlü Fransız ozan Philippe Souphoult'ya ilk rakısını *Yaprak* dergisinin sözde yönetim evinde, **Orhan Veli**'nin tek odalı evinde içirirler. Souphoult, "Şiiri bütün dünyada aradım, İstanbul'da buldum" diyecektir. Bu sözü söylerken tamamen ayıktır. Rakıdan pek bir iz kalmamıştır ama genç Türk şiirinin izi hiç silinmemiştir Souphoult'da. MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU

Melih Cevdet Anday Akan Zaman Duran Zaman

kanto Ortaoyunu'nun tamamlayıcısı niteliğinde, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren tiyatro sahnelerinde piyes başlamadan önce seslendirilen fantezi şarkılar. Kantocu kız, dönemine göre epeyi açık saçık bir kıyafetle, tüller içinde hoplayıp zıplayarak, göbek kıvırarak şarkı söylerdi. 1870-1920 yılları arasında Peruz, Şamram, Büyük ve Küçük Amelya, Büyük Virjin, Minyon Virjin, Kamelya, Tereza, Luçika ve sonradan bir ses sanatkârı olarak ünlenen **Denizkızı Eftalya** en namlı kantoculardı. Hepsinin de çok sayıda âşığı vardı. Bunların içinde Saray'a yakın paşazadeler yanında mirasyedi beyler, kabadayılar, tulumbacı reisleri ve halktan kişiler de bulunurdu. Kanto Osmanlı'da modernleşen şehir hayatı paralelinde İstanbul'un ve ülkenin ilk popüler müzik örneği olarak kabul edilir. Asıl yaşam alanı, eğlence hayatının merkezi olan Pera değil, **Haliç**'in öte yakasındaki Müslüman mahalleleridir.

Kantolar keman, trompet, trombon, klarnet, bateri gibi enstrümanların oluşturduğu küçük bir orkestra eşliğinde söylenirdi. Batılı ve Doğulu

etkilere eşit biçimde açık bir yapıdaydı. Cumhuriyet'in ilanından sonra taş plaklara da okundu. **Hafız Burhan** bile repertuarında kantoya yer vermiştir.



MÜNİF FEHİM

Şehzadebaşı'nda ramazan eğlencesinde kanto

Kanto güftelerinde başta kadın-erkek ilişkileri olmak üzere, çeşitli güncel konular işlenir. Favori konulardan biriyse rakı içmek, sarhoş olmaktır. Küçük Virjin bir kantosunda

Mastika, düz hoş olur

Rakı içen sarhoş olur

Kalmadı rakı parası

Elimde kadeh yarası

derken, Peruz'un yorumladığı bir diğer kantonun sözleri şöyledir:

Düz rakıyı içelim

Çapkın bir yâr seçelim

Doldur oğlan şişhaneyi

Pek severiz meyhaneyi

Aman rakı düz olsun

Gece olsun gündüz olsun.

Ruhi Ayangil Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi /

Murat Belge Tarihten Güncelliğe

kanyak **Şarab**ın hacmen en fazla %86 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen, **meşe fıçı**larda olgunlaştırılan, kehribar rengi ve genellikle %40 **alkol derecesi** civarında şişelenen **distile alkollü içki**.

Fransa kökenli bu içkinin geçmişi 17. yüzyıla dayanır. Kanyak, uzun denemeler sonucu seçilmiş belli üzüm çeşitlerinden yapılır. Bu üzümlerden

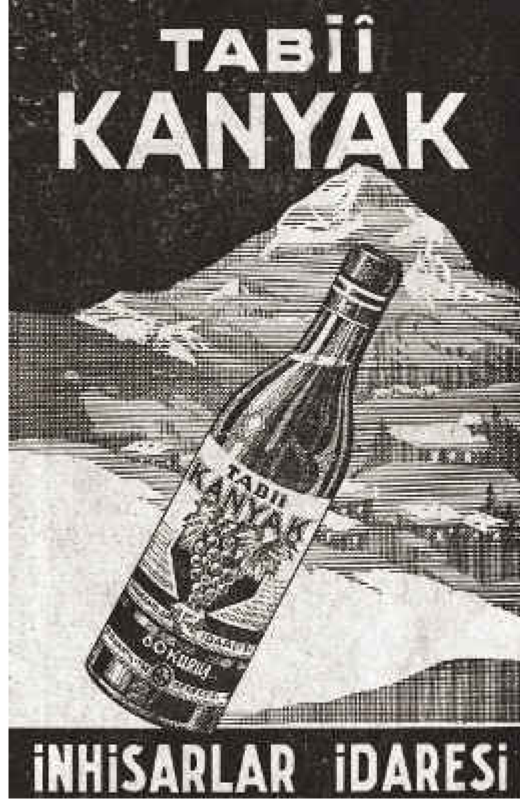
elde edilen beyaz şarap, asidi yüksek, şekeri az, ince bir şaraptır ve içine kükürtdioksit gibi hiçbir koruyucu ilave edilmediğinden, mümkün olduğunca hızlı şekilde distile edilmesi gerekir. Kanyak, genellikle *Charentais* tipi olarak adlandırılan bakır imbiklerde iki kademede distile edilir. Distilasyon, üzümün tadının ve kokusunun üründe kalmasını sağlamak amacıyla etil alkolü fazla saflaştırmayacak seviyeye kadar yapılır ve elde edilen renksiz üzüm distilatı, özel olarak imal edilmiş **meşe fıçı**larda olgunlaşmaya bırakılır.



AB mevzuatı uyarınca kanyak imalatında olgunlaşma süresi; 1000 litreden büyük fıçılarda en az bir yıl, daha küçük fıçılarda en az altı aydır. Ancak, genelde bu sürenin iki yıldan az olmadığı ve olgunlaşma süresinin uzaması ile ürünün değerinin arttığı bilinir. Kanyağın yaşı, harmanında kullanılan en genç ürünün olgunlaştırma süresi olarak kabul edilir. Kanyak orijinal rengini, olgunlaşma sürecinde iç yüzeyi hafifçe yakılmış olan meşe fıçıdan kazanır. Ancak, gerekirse şişeleme öncesi karamel katkısı ile ürünün renk standardı sağlanır.

Ülkemizde kanyak üretimine yönelik çalışmalar 1931'de başlamış, 1940'lı yıllarda **İnhisarlar İdaresi**'nin 24 şarap deneme evinden elde edilen 76 çeşit şarabın **distilat**ı üzerinde araştırmalar sürdürülmüş; sonucunda Çanakkale yöresi *Karasakız üzümü*nün uygunluğuna karar verilmiştir. Önce Tekirdağ'da kanyak suması sonra Çanakkale'de kanyaklık şarap üretiliyor ve İstanbul Likör ve Cin Fabrikası'nda distile edilerek, eskitiliyor ve şişeleniyordu. Daha sonra distilasyon Çanakkale'de, eskitme ve şişeleme İstanbul'da yapılmaya başladı. En sonunda üretimin tamamı Çanakkale'ye

kaydırıldı. *Tabii Kanyak* markasına yıllar sonra *Truva Kanyak* eklenmişti. **Tekel**'in özelleştirilmesini müteakip, 2007'de Çanakkale Fabrikası kapatılarak kanyak üretimine son verilmiştir. FÜGEN BASMACI



kapak Şişelenen **alkollü içki**nin sızdırmazlık sağlayacak şekilde kapatılmasında kullanılan iç ambalaj unsuru.

Alkollü içkilerin iç ambalajı, pazarlama açısından ürünün cezb edici yanını oluştururken, teknik açıdan ışık ve havaya karşı duyarlı olan ürünlerin bozulmadan saklanması görevini yüklenir.

Distile alkollü içkiler genellikle cam **şişe**, çok seyrek olarak da plastik şişe üzerine vidalı kapak uygulaması ile piyasaya verilir. **Şarap** üretiminde en geleneksel ve statü sembolü uygulama mantar tapa kullanımıdır; ancak, plastik tapa ve vidalı kapak uygulamaları da mevcuttur. Şişeli **bira**larda ise, basınçlı doluma uygun metal taç kapaklar kullanılır.

Alkollü içki üreticileri iç ambalajın görünür unsurlarından biri olan kapağı, genellikle firma veya ürün logosu işleyerek değerlendirirler. Ayrıca kapaklar, kalite güvenliği sistemine ait parti numarası veya dolum tarihi gibi

bilgilerin yazılma alanı olarak kullanılır. Son yıllarda piyasa güvenliği amacıyla kapak ve şişeye birbirini tamamlayan işaretlerin basılması veya kapağın üzerine şeffaf bir malzeme ile güvenlik kaplaması yapılması gibi uygulamalar da yaygınlaşmıştır. Kapağın bir başka önemli rolü de 2008'den itibaren ülkemizde de uygulamaya alınan vergi bandrollerinin, açıldığında yırtılacak şekilde üzerine yapıştırılmasıdır.



Bu maddeyi okuyanların aklına bir zamanlar boşa dönen veya açılmayan **rakı** kapakları geldiyse; işin uygulama detayından bahsetmenin vaktidir. Alüminyum kapaklar şişeleme grubuna düz silindirik formda gelir ve kapaklama ünitesindeki hazneden aşağı inerek şişenin ağzına geçer. Ardından şişenin ağzında bulunan helezoni yivleri takip ederek çalışan hareketli vidalama ucu, alüminyum kapağın üzerinde dolaşarak onu şişenin vidalı ağzının üzerine sıvazlar. Dolum gruplarının en hassas ayarlarından biri olan bu işlemdeki ufacık bir hata, tüketicinin tüm keyfini kaçırmaya yetecek şekilde alüminyum kapağın açılmayacak kadar ezilmesi ya da sızdıracak kadar bol kalıp boşa dönmesi gibi sorunlara neden olabilir. Ülkemizde son yıllarda kullanılmakta olan ve şişenin tekrar kullanımını engelleyen bilyeli vidalı kapaklar, bu anıların geride bırakılmasına yardımcı olmuştur. FÜGEN BASMACI

kaptan meyhaneleri Osmanlı döneminde sadece cüzdanı yüklü gemicilerin alındığı, öteki meyhanelere göre çok daha özenli ve düzeyli hizmet verildiği için *kaptan* adı yakıştırılan **gedikli meyhaneler**. Eski Galata rıhtımına kapağı atan gemi tayfalarının kavga için yer arayan belalı **küplü** takımına bulaşmadan eğlenebildiği bu mekânlarda haliyle hesap daha kabarık gelirdi. Ama kentin en güzel Rum gençleri de buralarda bulunurdu.

kar Yaz mevsiminde başlıca soğutucu olarak eski rakı sofralarının vazgeçilmez eşlikçisi. Rakı ve su yazları **karlık**lara konan kar yardımıyla

soğutulurdu. Ama rakıya veya suya kar konmazdı. Rakının içine soğuk su ekleyenler bulunsa da âdet soğuk ve sek içmekti. Rakı yudumundan sonra soğuk su alınırdı. Kar eski İstanbul'da kâr getiren bir işti, bu yolla geçinen *karcı esnafı* vardı. Uludağ'dan vurularak sertleştirilmiş kar kütleleri getirilir, sarıp sarmalanarak yazın kullanılmak üzere özel mahzenlerde saklanırdı. Akdeniz ve Ege şehirleri de kar ihtiyacını çevre dağlardan karşılayarak yaz aylarında her türlü meşrubatı soğutup dondurma yapabiliyordu. Kar kullanımı rakı zevkinin temelindeki *soğuk içme* geleneğinin çok eskilere dayandığını gösterir.

kara-ayak Kırgız Türklerinde ahşap kadeh.

Kara Halil Asıl adı Halil Mumcu olan, cömert, gönlü bol rakı üstadı. Ahbabı **Mehmed Kemal**'in anlatımıyla, dönemin şair ve sanatçılarıyla dostluk eden, parası olduğu için masasına oturan her konuğu kesesinden ağırlayan, hoşsohbet bir adamdı. Ahmet Muhip Dıranas, **Orhan Veli**, **Cahit Sıtkı**, tanınmış tanınmamış daha birçok şair, ressam, onun arkadaşıydı. Hatta bu dostlarını rahatça ağırlamak için Samanpazarı'nda bir de meyhane tutmuştu. Arkadaşları oraya gider, yer içer, çoğu kez hesap ödemeden çekip giderdi.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara



Karaböcek, Neşe (1945) Asıl adı Neş'ecan Göktürk; yüzü aşkın 45'liğinde pek çok farklı tarzda şarkılar yorumlayan plak kraliçesi, oyuncu. Üç buçuk yaşındayken Ankara Devlet Tiyatrosu'na girdi. Henüz ilkokula başlamadan rol aldığı *Kara Böcek* adlı oyun, müzik piyasasında tanındığı Neşe Karaböcek adını tescilledi. Yedi yaşındayken Cebeci'de, Dörtyol Aile Bahçesi'nde ablasıyla beraber *Karaböcekler* adı altında türkü söylüyordu.

50'li yıllarda Ankara Radyosu'nda Latin parçaları icra etti, ilk **gazino** deneyimini İstanbul'da **Bomonti** Bira Bahçesi'nde yaşadı.

1969'da, Suat Sayın'ın *Artık Sevmeyeceğim* bestesini flamenko anlayışıyla seslendirip popüler olduğunda, ardında Türkçenin yanı sıra Hintçe, Arapça ve Rumca şarkılardan oluşan onlarca plaklık bir koleksiyon vardı. Neşe Karaböcek Balkanlar'dan Ortadoğu'ya, Endülüs'ten Hint diyarına uzanan geniş bir coğrafyadan beslenen tipik bir Akdenizli pop şarkıcısıdır. Her zaman günün moda şarkılarını okudu ya da okuduğu şarkılar hemen moda oldu, her evde, her meyhanede hemen karşılık buldu: *İntizar*, *Kıskanırım Seni Ben*, *Oyun Bitti*, *Aşkın Kanunu*, *Günün Birinde*, *Arım Balım Peteğim*, **Elveda Meyhaneci**, *Koca Dünya* veya *At Kadehi Elinden*:

At kadehi elinden,

Bin parçaya bölünsün.

Dökülsün meyler yere,

Hatıralar gömülsün.

Zaman zaman *arabeskin anası* olarak nitelendirilse de, şarkılarının düzenlemelerinde **arabesk**e özgü kalabalık yaylı orkestralarına pek yer vermedi. En dertli şarkılarında bile üslubu havai, ferah, neredeyse adı gibi neşeliydi. Aralarındaki küslüğe rağmen, küçük kardeş Gülden Karaböcek, ablasının izini takip etti, rakı sofralarına *Dilek Taşı*, *Sürünüyorum* gibi klasikler armağan ederek iyi bir şarkı yazarı olduğunu da kanıtladı. Neşe Karaböcek'in geniş 1970'ler repertuarı, Muazzez Ersoy'un *Nostalji* albüm serisi ve Göksel'in yorumları kanalıyla, 90'lı ve 2000'li yıllarda da saltanatını sürdürdü. DERYA BENGİ

karafaki Genellikle cam veya kristalden yapılan küçük rakı sürahisi. *Karafaki* sözcüğü, Fransızcadan dilimize giren ve "şarap veya su maşrapası" anlamına gelen *karaf* (carafe) sözcüğünün Rumca türetilerek "küçük, ufak, minik" anlamı kazanmasıyla ortaya çıkmıştır; *karafçık* demektir. Geleneksel **çilingir sofrası**nın zarif bir unsuru olan karafaki, rakının **karlık**larda soğutulan küçük **kadeh**lerle içildiği dönemlerin karakteristik özelliklerinden biridir. 19. yüzyıl sonunda **selatin**

meyhanelerinin Batılı lokanta anlayışıyla senteze girmesi sonucu ortaya çıkan ve Cumhuriyet dönemine damgasını vuran **klasik meyhaneler**in rakı sofrasına getirdiği yeni **kuver** düzeninin vazgeçilmez parçasıdır. Rakı kültürünün yeniden keşfedildiği günümüzde, özellikle Paşabahçe'nin yaptığı modern karafaki tasarımları sayesinde seçkin sofralarda yeniden popülerleşmiştir.



Vefa Zat Koleksiyonu

Karafakiler: 1. 1920'ler 2. 1910'lar 3. 1970'ler 4. 1950-60'lar 5. 1930-40'lar 6. 1980'ler

Karagöz **Karagöz Tiyatrosu**'nun önemli iki kişisinden biri. **Hacivat**'ın tersine okumamış bir halk adamıdır. Yoksuldur. Zekidir. Hacivat'ın lügat paralamasını anlamazsa da yabancı sözcüklere Türkçeye benzeterek anlam verir, bunlara uydurma sözcük ve tamlamalarla yanıt vermeye çalışarak gülünç durumlar yaratır. Karagöz'ün kendisi gibi görgüsüz bir karısı ve kundakta küçük bir çocuğu vardır. Karagöz kimi zaman perdeye *Zombornokos keros* sözleriyle, yani Çingenece bir selamla çıkar. Kimi oyunda da Çingenelerin uğraştığı demircilik, süpürgecilik vb. işleri bilmesiyle övünür. Bu durum onun Çingene olduğunu düşündürse de, ne bu iddia ne de aksi bütünüyle kanıtlanamamıştır.

Karagöz sürekli içen bir tip değildir ama âlem yapan zennelerin arasına sızınca bedava içkiyi hiç kaçırmaz. Bir rakı ister, bir meze, uyarılara karşın aralıksız içer. Kısa sürede sarhoş olup olay çıkarır, zennelere sarkar, nara atar ya da yerlere yuvarlanıp sızar. *Aptal Bekçi*, *Bahçe* bu tür oyunlardır. Oyunlarda rakı dışındaki içkileri zennelerden biri (bir oyunda da Karagöz'ün karısı) sayar: Konyak, absent, şampanya, bordo, viski, rom... Yabancı içki adları ya da markaları *yanlış yunluş* söylenir; bermut (vermut), oltom (Old Tom), pismark (Bismark)... Ya Karagözcü bunları bilmiyordur, ya da izleyicilerin bunların doğrusunu bildiği ve güleceği düşünülmüştür. *Bahçe* oyununda usta bir zurnacı olarak görünen Karagöz, oyuncularla içerken argoyu da ustaca kullanır: **çakmak**, **piyiz kaymak**, **yuvarlamak** vb. Aynı oyunda Kıpti kadınlarla da benzer bir *muhavere* vardır.



Yapı Kredi Karagöz Koleksiyonu

Karagöz'ün arada dönemin ünlü meyhanelerini de anar. Sözgelimi *Eczahane* oyununda sorulan "Demek peder Yeni Dünya'ya nakletti?" sorusuna "Hayır daha oraya varmadı, Küçük Aynalı'da seni bekliyor" diye cevap verir. *Abdal Bekçi*'de "Ulan bu kadar işret, Avram Papi'nin meyhanesini geçmiş", *Çeşme*'de "Ulan **Küplü** bizim eve şube açmış da haberim yok" der. *Ağalık* oyununda ise içkiden ve aşktan söz eden bir şarkı söyler:

Bir elinde şişe canım bir elinde ma'meze

Eğer teşrif eder isen buyurun bize.

Cevdet Kudret Karagöz

Karagöz Tiyatrosu Deriden kesilmiş ve boyanmış insan, hayvan, bitki şekillerinin, gerilmiş beyaz bir perdeye arkadan ışık verilerek yansıtılması temeline dayanan bir gölge oyunu. Asıl kişileri **Karagöz** ve **Hacivat**'tır. Yoksul, eğitimsiz, ama zeki bir tip olarak Osmanlı toplumuna ilişkin hakikatleri *patavatsızca* ortaya döken Karagöz'ün sivrilikleri, entelektüel meziyetlere sahip, düzen yanlısı, çıkarcı ve gene zeki bir tip olan Hacivat tarafından dengelenir. Oyun bu yanıyla döneminin en etkili siyasal eleştirilerini ortaya koyabilme yeteneğine sahiptir. Osmanlı hanedanı tarihsel olarak üç büyük muhalefet odağını kontrol altında tutmaya, zaman zaman buralarda yapılan **devlet sohbeti**ni susturmaya çalışmıştır: Karagöz Tiyatrosu, **Ortaoyunu** ve **kahvehane**...



Yapı Kredi Karagöz Koleksiyonu

Doğuş yeri Uzakdoğu, büyük olasılıkla Çin olan Karagöz Tiyatrosu ya da teknik adıyla *Hayal Oyunu*, Anadolu'ya ne zaman gelmiş olursa olsun, Osmanlı ülkesinde 15-16. yüzyılda fetvalarda, şiir benzetmelerinde, öykülerde yer alacak kadar yaygındır. Anadolu'dan Balkanlar'a ve Kuzey Afrika'ya kimi özelliklerini ve muhalif kimliğini koruyarak gitmiştir.

Karagöz Tiyatrosu'nun Anadolu'ya geliş zamanı konusunda farklı söylentiler vardır. **Evliya Çelebi**, Karagöz ile Hacivat'ın Anadolu Selçukluları döneminde yaşadıklarını yazar. Hacivat'ın gerçek adı Hacı Ayvad veya Bursalı Hacı İvaz'dır. Tüccardır. Karagöz ise İstanbul Tekfuru'nun ulaklarındandır. Bizans topraklarındaki Kırkkilise (Kırklareli) halkından güzel söz eden, dünya dolandırıcısı bir Kıpti, yani Çingenedir. Tekfur Konstanti, onu yılda bir *Alaeddin-i Selçuki*'ye gönderir, Karagöz ile Hacivat'ın birbirleriyle söyleşmeleri, tartışmaları, dönemin ustalarınca hayal perdesine yansıtılır, *hayâl-i zıll*'e konup oynatılır. Söz konusu Alaeddin'in aynı adı taşıyan üç Selçuklu sultanından hangisi olduğu belli değildir.

Bundan daha yaygın bir söylentiyse Karagöz ile Hacivat'ın 14. yüzyılda, Bursa'da Sultan Orhan'ın camiinde çalışan ustalar oldukları, birbirleriyle şakalaşmaya dalıp çalışamadıkları iddiasıyla idam edildikleridir. Sultan Orhan verdiği cezaya sonradan pişman olmuş –ya da işçiler işi bırakmışlar– Şeyh Küşteri de onların tasvirlerini perdeye yansıtarak işçileri ve hünkârı avutmuştur. Oyunun, Yavuz Sultan Selim'in Mısır seferinden getirdiği hayal ustalarıyla Anadolu'ya geldiği tezi de vardır.

Karagöz Tiyatrosu'nda oynatıcılar *hayalbaz* ya da *hayali* diye anılır. Oyunu tek bir hayali oynatır, konuşur. Karagöz ile Hacivat'ın konuşup kavga etmelerinden oluşan *muhavere* bölümünü gece sabaha kadar sürdürebildikleri iddia edilen iki ünlü hayali vardır: Kör Hasanzade Mehmet Çelebi ve Kasımpaşalı Hafız.

Karagöz oyunu dört bölümden oluşur: *Giriş, muhavere, fasıl* ve *bitiş*.

Giriş bölümünde Hacivat perdeye semai adı verilen bir şiir okuyarak gelir, bitirince "*Hay Hak!"* diye seslenir. Bu Tanrı'ya seslenişi, oyundan ders

alınması gereğini, dış görünüşe aldanmama öğüdünü sıralayan *perde gazeli* izler. Hacivat gazelden sonra kendisi için uygun bir arkadaş dileğini bildirip *"Yar bana bir eğlence"* diye bağırır, söze Karagöz'ün katılmasıyla muhavere başlar.

Muhavere, Karagöz ile Hacivat'ın oyunun başında yaptığı konuşma bölümüdür. Hacivat *"Vay efendim!"* diye girer:

Hoş geldin sefa geldin şikest olmuş çanak

Gel bu akşam neş'e-yâb ol bir iki tek bâde çak

Sen çakarken gelsin âlâ taze dolma bir tabak

Ellerini bağlasınlar ben yiyeyim sen de bak

Karagöz derhal cevaplar:

Hoş bulduk sefa bulduk bilâder bana bak

Böyle şeyler söyleme herkes sana der dangalak

Nafile üzme yüreğin boş yere etme merak

Dolma niyetine yer misin âlâ dayak

Karagöz oyununda belli bir olayın gösterildiği ana bölüm, fasıldır. *Abdal Bekçi*, *Hamam*, *Ters Evlenme*, *Yalova Sefası*, vb... gibi olaylarla adlandırılır. Araştırmacı Georg Jacop, bu oyunları dört grupta toplar: İşsiz olan Karagöz'e iş aranması; Karagöz'ün kendisine yasaklanan yere girmeye çalışması; bir entrika içinde Karagöz'ün kendini gülünç ya da zor durumda buluşu; efsane ve halk hikâyelerinden (*Ferhat ile Şirin*, *Tahir ile Zühre*, *Kanlı Kavak*, vb.) alınan konuların Karagöz'e uyarlanması. Sabri Esat Siyavuşgil ise fasıl konularını, basit örf-âdet ya da meslek parodileri; bir sebebe bağlı toplum satirleri; bağımsız entrikalı fasıllar biçiminde sınıflandırır. Fasıldan sonra gelen final bölümü, Karagöz ile Hacivat'ın kısa çekişmelerinden oluşur.

Karagöz Tiyatrosu'nun Karagöz ve Hacivat dışındaki önemli tipleri Zenne, Çelebi, Beberuhi, Tiryaki, **Tuzsuz Deli Bekir** ve Türk, Kürt, Laz, Rumelili, Yahudi, Frenk, Ermeni, Arap gibi halk temsilcileridir. Oyunun genç, ihtiyar bütün kadın tipleri *Zenne* adıyla anılır. Çelebi, zengin, soylu bir delikanlıdır, değişik karakterlerde olabilir, elinde rolüne ya da oynatıldığı döneme göre çiçek, baston bulunur. Tiryaki ise **afyon** bağımlısı, uykucu bir ihtiyardır. Beberuhi, *Altıkulaç* takma adlı, ağzı kalabalık bir cücedir. Perdeye ünlü şarkısıyla gelir:

Bindim dolaba, gittim Haleb'e

Paraları verdim, rakı şaraba

Karagöz üstüne yapılan incelemeler yanında, oyun metinleri de olabildiğince derlenmiş, ancak Karagöz Tiyatrosu için bütün yapılan yenileştirme çalışmaları onun sinema ve televizyona yenilmesini engelleyememiştir. SENNUR SEZER

Cevdet Kudret Karagöz / Pertev Naili Boratav 100 Soruda Türk Halk Edebiyatı



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Hayal perdesinde Karagöz ve Hacivat

Karaköy İstanbul'un Avrupa yakasında **Galata**'nın **Haliç**'e açılan ağzı. Günümüzde daha çok ulaşım kavşağı özelliği taşır. Karaköy, Bizans döneminden beri **meyhane** ve batakhaneleri ile ünlüydü. 19. yüzyılda İstanbul'un ilk **balozlar**ının açıldığı yerlerden biriydi. Semtteki **içkili lokantalar**, **birahaneler**, mezeciler Karaköy İskelesi'nden Galata rıhtımına uzanan cadde boyunca 20. yüzyılın ortalarına kadar varlıklarını sürdürdü. **Koçu**, bunlardan birini, denizci emeklisi Hamdi Bey'in işlettiği Bahriye meyhanesini not düşer. Bölgenin birçok meyhanesi gibi 1957'deki istimlak sonucu kapanmıştır. Bugün Galata Köprüsü ile liman arasındaki sahil şeridinde bir dizi balık lokantası mevcuttur. Perşembe pazarında, Griffin Han'da 1923'den beri varlığını sürdüren esnaf lokantası Tarihi Karaköy Balıkçısı'na yakın zamanda hanın en üst katına yerleşen balık lokantası kardeş gelmiştir. 1947'den beri varlığını sürdüren **Liman Lokantası** ile eski şarap iskelesinin köşesinde, VI. Vakıf Han'da yerleşik Karaköy Lokantası'nı da zamanın mekânları arasında anmak gerekir. ULUS ATAYURT



CENGİZ KAHRAMAN

Karaköy rıhtımında balıkçılar

Karakulak Hanı Meyhanesi İstanbul Beyazıt'ta Karakulak Hanı'nın zemin katında bulunan **gedikli meyhane**. **Koçu**'ya göre "rahat rahat 200 kişiyi alacak kadar" büyüktü. Son divan şairleri burada buluşurdu. Leskofçalı Mustafa Galip Bey, Hersekli Arif Hikmet Bey, Kâzım Paşa, Namık Kemal ve Sadullah Paşa müdavimleriydi. Karakulak Hanı Meyhanesi az zamanda İstanbul tarafının ilk alafranga **gazino**su oldu. Hem dekoru, hem de müşterileri değişti. Kalender meşrep şairlerin yerini devrin şık beyleri aldı. Sahibi Kefalonyalı Cıvanaki adında bir Rum'du. Daima şapka taktığı için *Şapkalı* derlerdi. Geçen asır sonlarının şöhretlerinden Kemani Kör Sebu'nun saz takımı burada çalardı. Şu tarih kıtası Üsküdarlı Âşık Razî'nindir:

Gülçehre sâkiler yoktur yok artık

Karakulak Hanı gazino oldu

Garson Manol geldi buldu tarihin

İçi çıtkırıldım beylerle doldu.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Karaman Suma Fabrikası **Tekel** tarafından kurulan örnek **şarap** imalathanesinin yerine 1996'da işletmeye açılan **suma** üretim tesisi. 1944'te, diğer örnekler gibi, Karaman'da da çok küçük bir kapasite ile kurulan örnek şarap imalathanesi, 1974'de yıllık 0,7 milyon litre sumalık şarap üretim kapasitesine sahip bir fabrika haline dönüştürülmüştü. Yörede içmelik şarap üretimi sürdürülememiş; Karaman, sadece suma üretiminde kullanılmak üzere dökme şarap üreten ve ürettiği sumalık şarabı Tekel merkezi yönetiminin uygun gördüğü **rakı** fabrikasına sevk eden bir tesis olarak faaliyet gösteriyordu.

1993'te fabrikanın suma üretim tesisine çevrilmesine yönelik anahtar teslimi yatırım başlatıldı. Fabrika 1996'da 105.000 metrekare alanda yıllık 4 milyon litre kapasiteli modern bir suma üretim tesisine dönüştürüldü. Karaman

Suma Fabrikası, özelleştirme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından işletilmeye devam etmektedir. FÜGEN BASMACI

kararında içmek Ölçülü içip dozunda kalmak, **temiz içmek.** İçki dünyamızda kararında içenlere *temiz içici* denir. Kararında içmek rakı adabının, eskilerin tabiriyle **âdâb-ı işret**'in ilk basamağıdır ve rakı meclislerinin güzelliği bunda gizlidir. **Bektaşi** sorunu zekice çözmüştür: *Rakı seni içmesin, sen rakıyı iç*. İçki meclisi kurmaktaki amaç dostluğu, güzelliği ve mutluluğu yaşamak, paylaşmaktır. Rakı sadece bunun aracısıdır; içeni **çakırkeyif** yaparak gündelik hayatın karmaşasından uzaklaştırır, toplumsal bağları güçlendirir. Temiz içici rakı içmeyi amaç olarak değil, araç olarak kabul eder. Bu aracı kullanırken de kararını asla kaçırmaz. Şaşmaz ölçüsü iki **duble** (16 cl.) rakıdır. Eskiden bir **karafaki** rakıya tekabül eden bu ölçü, günümüzde bir 35'lik şişenin yarısıdır. Eski meyhanelerin duvarlarına *kararında içme yasası* asılırdı. *Azı karar çoğu zarar* başlığını taşıyan bu yasa, sigara dumanıyla islenmiş camı, solmuş yazıları ve tozlu çerçevesi içinde nicelerinin dozunu tayin etmişti. Yasa aynen şöyledir:

Birinci kadeh, vücuda yarar

İkinci kadeh, makul karar

Üçüncü kadeh, kafayı sarar

Dördüncü, dimağı yorar

Beşinci kadeh, keseye zarar

Altıncı kadeh, hatır kırar

Yedinci kadeh, belâ arar

Sekizinci kadeh, vurur kırar

Dokuzuncu kadeh, hâkim hesap sorar.

Bütün bunlar *iki duble rakı* ölçüsünün *makul* olduğunu gösterir. Kişi bu dozda içerek temiz içme alışkanlığı edinebilir. VEFA ZAT

Karay, Refik Halit (1888-1965) Romancı, öykücü, mizah yazarı. Hiciv gücünü İttihat ve Terakki, sonra da Kurtuluş Savaşı aleyhine kullandığı için uzun süre sürgünde yaşadı. Refik Halit kendi durumunu, 1912'lerde arkadaşı olan bir genç şairden söz ederken ti'ye alır: "Gençlikte kafayı çekip keyiflendiğimizde, o, sokakta polislere, bekçilere çatar, sataşırdı. Ben iktidardaki hükümete söverdim. Aradan zaman geçti, onu büyükelçi yaptılar, beni de sürgüne gönderdiler. Böyledir işte!"



Ago Paşa'nın Hatıratı kitabında **sarhoş** türlerini sıralarken bir hayli iğneleyicidir. Refik Halit'e göre sarhoşlar keyifli, muhabbetli, durgun, içli, dertli, diplomat, şehvetli, cömert, malihulyalı, sulu, atak, nihilist ve çılgın gibi sınıflara ayrılır.

Mehmed Kemal Şairler Dövüşür / Refik Halid Karay Ago Paşa'nın Hatıratı

Karıncaezmez Şevki (1919-2000) Gerçek adı Şevki Güney; Galatasaray tarihinin sembolleri arasına girmiş ünlü amigo. 1940-70 yılları arasında Türkiye'nin en tanınan kişilerinden biriydi. Tepeden tırnağa sarı-kırmızı ilginç kıyafetleri, sarı-kırmızı otomobili ve kendine özgü tavırlarıyla dikkat çekerdi. Galatasaray kadar olmasa da rakıyı çok severdi. Ceketinin mendil cebine yerleştirdiği su dolu küçük şişe içinde daima taze, kokulu çiçekler olurdu. Bilhassa galibiyetlerden sonra kurduğu çilingir sofrasını sarı-kırmızı çiçeklerle donatırdı. Çiçekle özel bir ilişkisi vardı. Şair **Refik Durbaş** meyhanedeki herkese bir papatya yaprağı dağıttığını anlattığı Karıcaezmez Şevki için şu dizeleri yazmıştır:

Bir kadehe değse eli

Hicran eli uzak eli

Su rakıya dönüşür

Rakı kırmızıya

Karıncaezmez Şevki, dolmuş esnafı olmadan önce 15 yıl İETT'de direksiyon sallamıştı. Galatasaray'ın Fenerbahçe'ye yenildiği bir maçın ardından *uğursuz geliyor* diye fanatikler onu tribünden aşağı attı. Sağ kolu kırıldı. Kolu alçı içinde birkaç kere daha kırıldı, sonunda kangren oldu. Karıncaezmez Şevki, kolu kesilerek kurtarıldı. Bu yüzden yaşama küstü ve sessizce huzurdan çekildi. Durbaş şiirini şöyle bitirir:

Bütün maçlarını kaybetmiştir Galatasaray

Karıncaezmez Şevki yine şampiyon



Hayat, 11 Nisan 1968

Galatasaray'ın efsanevi amigosu Karıncaezmez Şevki "ful aksesuar" poz veriyor. Hayat, 11 Nisan 1968

karides Türkiye'nin birçok yerinde tatlı ve tuzlu sularda yaşayan, on ayaklı, eklembacaklı deniz canlısı. Karides türlerinin tümü, en ufağından en irisine, rakı sofrasında sevilerek **meze** edilir. Karides birçok farklı biçimde pişirilebilen **deniz ürünleri** arasındadır. En yaygın karides yemekleri, güveç, ızgara ve soğuk olarak yapılan **salata**dır.

Karides güveç: Kabuklu çiğ karidesler pırasa, havuç ile maydanoz ve kereviz yapraklarının kaynatıldığı tuzlu suya atılarak kısa bir süre haşlanır, süzülür, ayıklanır, yağlanmış güvece konur. Halka doğranan taze soğan sarmısakla birlikte **zeytinyağı**nda biraz kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Biraz soğuduktan sonra küçük domates dilimleri, yeşilbiber, mantar, kaşar peyniri küpleri, arzuya göre pul biber eklenip karıştırılır ve karideslerin üzerine yayılır. Fırında **peynir** eriyinceye kadar tutulup sofraya getirilir.



Karides ızgara: Mersin, İskenderun karidesi gibi büyük karides türleri ızgaraya daha uygundur. Kabuklarıyla birlikte şişe geçirip ızgara yapılabilse de, kafası atılıp kabuğu soyulduktan ve bir kürdan ya da ince uçlu bir bıçak yardımıyla bağırsağı çıkarıldıktan sonra marine edilip pişirilmesi daha başarılı sonuç verir. Ayıklanmış karidesler 2-3 saat süreyle zeytinyağı, ezilmiş sarmısak, kırmızı pul biber, tuz karışımında bekletildikten sonra şişe dizilerek ya da teker teker kömür ateşi üzerinde pişirilir. Karidesin eti yağsız olduğundan ateşi görünce hızla kuruyabilir, tadı yavanlaşır. Bu nedenle ızgara süresince sık sık üzerlerine kalan marinat ya da zeytinyağı sürülür.

Karides salatası: Karides güveç tarifinde anlatıldığı şekilde haşlanıp hazırlanmış, kabukları soyulmuş küçük karidesler, soğutulduktan sonra doğranmadan taze soğan, domates, yeşil biber, maydanoz, mantar, zeytin, kapari veya dilimlenmiş salatalık turşusu gibi malzemelerle karıştırılır, zeytinyağı ve **limon** ile tatlandırılır. Diğer bir usule göre söğüş karidesler yukarıda sayılan salata malzemeleri yerine yoğurt, ketçap, sarmısak, sirke, limon suyu ve pul biberle hazırlanan sosla karıştırır. İLHAN EKSEN

karikatür Türk karikatüründe sarhoş tiplemesi ve sarhoşlarla ilgili karikatürler, karikatürün Osmanlı topraklarında gelişmeye başladığı ilk günlerden bugüne en gözde konulardan biridir. Örneğin, Tanzimat dönemi karikatürcülerinden Nişan Berberyan, *Tiyatro* isimli dergide yayımlanan bir karikatüründe (8 Mayıs 1874, Sayı 15), Kâğıthane dönüşü küfe ile taşınan [*bkz.* **küfelik**] bir sarhoşu hicveder. Kolları, bacakları birbirine dolanmış şekilde resmedilen sarhoş, *Varda* (Yol verin) diyerek nara atar. Berberyan aynı dergide yayımlanan bir başka karikatüründe (11 Ekim 1874, Sayı 59), paltosunun kapüşonunda, ceplerinde, ellerinde, kollarında içki şişeleri olan bir sarhoş çizer ve karikatürün altına "Şimdiden kışlık odun ile kömür depolanması" yazar. Meşrutiyet dönemi karikatürcülerinden Halit Naci'nin, *Karagöz* isimli dergide yayımlanan bir karikatüründe (20 Eylül 1910, Sayı 240) ise elinde içki şişesi, pencereden dışarı istifra eden bir adam görülür. Karikatürün altyazısı şöyledir: "– Dikkat edin! Bu evden sakın kimseyi çıkarmayın. Ben belediye doktoruna haber vereyim. Bu adam koleraya tutulmuş. – Değil be yahu!.. Burnunuz koku almıyorsa, elindeki şişeyi de mi görmüyorsunuz? Tam yarım okkalık..."



— Bazı kendi kendime .... ulan Veli... gel şu zıkkımı terket !.. diyorum !.. amma velâkin... param olunca ... neşeden ... olmayınca .... kederden gene içiyorum... kâfiri bırakabilirsen bırak!..

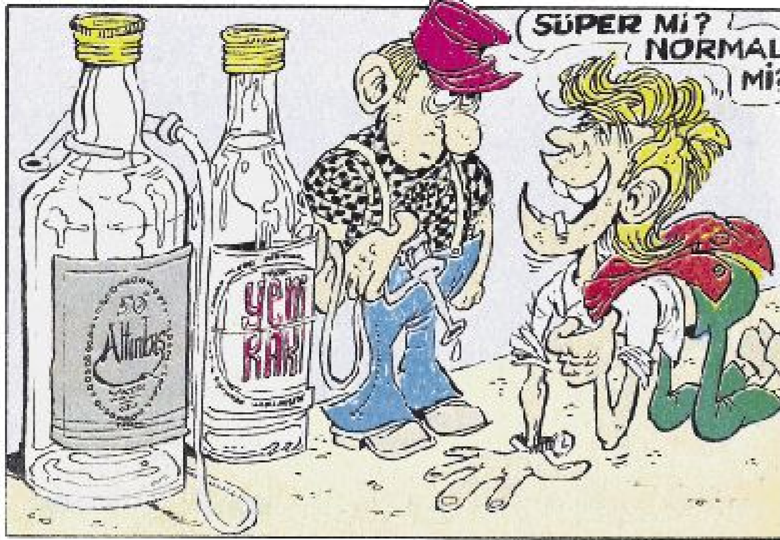
CEMAL NADİR

Cumhuriyet döneminde rakının, **Tekel** tarafından resmen üretilmeye başlanmasıyla birlikte, çizilen sarhoş karikatürlerinde *rakı* ismi daha sık geçmeye başlar. Özellikle, erken Cumhuriyet döneminin iki önemli çizerinin, Cemal Nadir Güler ve Ramiz Gökçe'nin karikatürlerinde rakı sık sık karşımıza çıkar. Bu dönemde rakı üzerine çizilen karikatürler toplu olarak değerlendirildiğinde şu ortak noktalar dikkat çeker: Birincisi, rakı bir *halk içkisi*dir. Dönemin çizerleri, rakıyı bir sınıf veya sosyal statü simgesi olarak diğer içkilerden ayırmaya özen gösterir. Örneğin, *sonradan görmeler*, *hacı ağalar*, *harp zenginleri* rakı değil viski veya şampanya içer. İkincisi, rakı içenler çirkin çizilmez; rakı içenler *müeddep*tir. İçince sevimsiz olmazlar; aksine rakı sofrasında bilgeleşir, hayata, siyasete, *dünya hali*ne dair nükteli yorumlar yaparlar. Üçüncüsü, bu dönem karikatürlerinde rakı toplumsal yaşamın bir parçası olarak algılanır. Rakı kendisi mizah malzemesi olduğu gibi, evde kurulan bir çilingir sofrasında, ailece yapılan bir piknikte veya çalgılı bir gazinoda dekorun değişmez bir parçası olarak karikatüre girer.



ERDİL YAŞAROĞLU

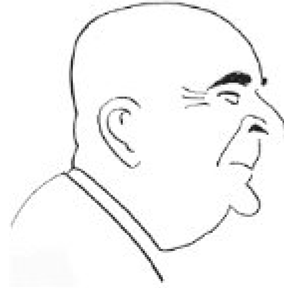
Cumhuriyet döneminde çizen diğer çizerler de, özellikle mizah dergilerinde rakı konusunu zaman zaman ele alırlar. *Gırgır* ve *Fırt* gibi mizah dergilerinde çizilen karikatürlerde, rakı yanında, daha ucuz ve daha hızlı tüketilen bir içki olan ve gittikçe yaygınlık kazanan bira da görülmeye başlanır; ancak bu dergilerde çizilen karikatürler incelendiğinde, rakının ayrıcalıklı bir yere sahip olduğu söylenebilir. Örneğin, *Fırt* dergisinin 29 Haziran 1976 tarihli 16. sayısında yer alan *Tekel* sayfasının logosu yanında şu ifadeler göze çarpmaktadır: "Olmaya devlet cihanda bir duble RAKI gibi." Günümüz karikatürcüleri için de rakı önemli bir mizah malzemesidir. Örneğin Erdil Yaşaroğlu, Selçuk Erdem, Yiğit Özgür, Umut Sarıkaya gibi çizerler doğrudan rakı ile ilgili karikatürler çizdikleri gibi, rakıyı sıklıkla karikatürlerinin bir köşesine iliştirmeyi ihmal etmezler. **LEVENT GÖNENÇ**



NURİ KURTCEBE

karlık Rakının ve suyun soğutulması için içine **kar** konan madeni hazne. Döneminin dâhiyane soğutma gereci olan karlıklar, 19. yüzyılın son çeyreğinde ortaya çıkan **klasik meyhaneler**de tuz-biber gibi masanın demirbaşıydı. Eskiden işret erbabı karlıklarda yeterince soğutulan rakıyı küçücük kadehlerde **sek** içerdi. O zamanlar yaygın kullanılan **bâde kadehi** dibi dar olduğundan karlıklardaki kara rahatça saplanırdı. Günümüzde karlıkların yerine rakı bardağı için yapılan **ehlikeyif** adlı soğutucu gereçler kullanılıyor.

Karpiç **Ankara**'nın ilk asri **içkili lokanta**sı. 1920'lerde Atatürk'ün başkente davet ettiği Beyaz Rus George Karpovitch tarafından Şölen Lokantası adıyla açıldı. Ama her zaman sahibinin adıyla, *Karpiç* olarak anıldı. Karpovitch Sovyet Devrimi'nden kaçarak İstanbul'a yerleşmişti. Falih Rıfkı Atay'ın tasviriyle: "Çoluğu çocuğu, ailesi, nereden gelip nereye gittiği belli olmayan bir adamdı. Ne doğru dürüst Türkçe, ne de lokanta müdavimleri arasında yaygın dil olan Fransızcayı konuşabilirdi. Ancak herkesin sırrını bilir, kimseye açmaz, ayrıca kimseyle de fazla samimi olmazdı. Fukaraya lokantanın bir köşesinde yemek verirdi."



Cemal Nadir'in çizgileriyle Karpiç Usta

Karpovitch'in misyonu, genç Cumhuriyet'in başkentine Batılı yeme-içme alışkanlıkları ve sofra adabını getirmekti. İlk yeri, Ulus'ta Taşhan Oteli'nin altındaydı. Burası resmi ve özel davetlerin yapıldığı, şehrin tek müzikli lokantasıydı. 1933'te Taşhan Sümerbank'a satılıp yıkılınca Karpovitch'e yine Ulus'ta, Şehir Çarşısı'ndaki mekân tahsis edildi. İşletmecisinin adından esinlenilerek Karpiç denilen lokanta, başta Atatürk olmak üzere bakanlar, vekiller, bürokratlar ve kordiplomatik mensuplarının müdavimi oldukları bir çekim merkezi oldu. Sarı votka ve rakıya genellikle havyar ile o zamana dek adı bile duyulmamış mezeler, karski, kievski gibi Rus yemekleri, turfanda meyve ve sebzeler eşlik ederdi. Öğle ve akşam yemeklerine unutulmaz şef Darvaş'ın yönetimindeki küçük bir orkestra renk katardı. Dönemin Ankara'sı için lüks sayılan akarsuyu, ütülü, temiz masa örtüleri, kaliteli ve standart ölçülerde çatal-kaşık takımları, tabakları vardı.

Karpiç'in bar kısmı, ayın sonunu zor getiren gazeteciler, memurlar ve yazarların mekân tuttuğu bir yerdi. Yemek salonu ise seçkin müşterilere hitap ederdi. Nurettin Artam ve **Aka Gündüz**, kışın barın karşısındaki yuvarlak masanın, yazın da bahçenin değişmez çehreleriydiler. Öğle rakısıyla başlayan sohbetleri lokanta kapanana dek sürerdi. Devlet ricalinin uğrak yeri olmasından dolayı, vestiyerin yanında birkaç sivil polis sürekli nöbette olurdu.



Cumhuriyet Bayramı'nda Karpiç'in giriş kapısı

Reşat Nuri Güntekin'e göre, "Karpiç'in müdavimleri halktan mümkün olduğu kadar uzakta, vekil vükela, vezir vüzera yatağı ve bir nevi siyasi kulüp olan yerde ve iskambil kâğıtları gibi durmadan kalkıp düşen devlet, politika ve parti adamları arasında yaşıyorlardı."

Öyle ki **Mehmed Kemal**, 50'lerde o ve arkadaşları buraya girip çıkmaya başladıktan sonra, "Karpiç'e de demokrasi geldi" dendiğini söylüyordu. Mehmed Kemal'in *devlet lokantası* olarak nitelediği Karpiç, İş Bankası'ndan kredi ve hazineden sübvansiyon alarak ayakta kalıyordu. **Ankara Palas** idaresi zaman zaman bu haksız rekabetten şikâyetçi olurdu. Karpiç, devlet ricalinin muteber yazlık mekânı olan Yalova'da da 1935'ten 1942'ye kadar bir kaplıca lokantası işletti. Sonradan Yenişehir'de meşhur Süreyya'yı açan Sergei, Karpiç'in yetiştirdiği bir ustaydı. Çoğu Hemşinli olan ve Karpiç Usta'dan zanaat öğrenen birçok garson ve servis elemanı da Türkiye'de yıllarca yeme-içme kültürünün gelişmesine katkıda bulundular. Devamlı müşterilerinden İhsan Sabri Çağlayangil'in ifadesiyle, "aşçılıktan restoran kültürüne ulaşan çizgiyi tamamlayan ve yemek yemenin bir zevk olduğunu öğreten" Karpiç Usta, 50'li yıllarda öldüğünde lokantası ayaküstü yemek yenilen, salaş bir saz salonuna dönüştü. FUNDA ŞENOL CANTEK

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara / Abdülhak Şinasi Hisar "Karpiç", Sanat Dünyamız, Yeme-İçme Kültürü / Reşat Nuri Güntekin "Karpiç Baba'ya Mersiye", Sanat Dünyamız, Yeme-İçme Kültürü / Falih Rıfkı Atay "Baba Karpiç", Sanat Dünyamız, Yeme-İçme Kültürü

karpuzda rakı **Antakya**'da *boğma rakı* denilen, ama yöre geleneği olan **boğma rakı** ile ilgisi olmayan, hazırlanışı itibariyle karpuzun rakıda maserasyonu ile elde edilen bir rakı çeşitlemesi. Bu içkiyi üretmek için ilkin olgun bir kapuza 1 şişe rakı şırınga ile enjekte edilir. Alışkanlıktan olsa gerek, bunun için daha çok geleneksel **Tekel** rakıları tercih edilir. Rakı ile doldurulan karpuz, zarar görmemesi için bir poşete yerleştirilerek toprağa gömülür. Burada 15 gün bekleyen karpuzun içi suya keser; çünkü alkol karpuzu yemiştir. Karpuzun içinden geriye yalnızca çekirdekleri kalır ki, o da mezedir. Karpuz iyice süzülerek şişeye alınır. A. NİLHAN ARAS

Kaynak kişi: Mihail Demir 1926, Antakya, Altınözü ilçesi, Tokaçlı Köyü

Karşıyaka **İzmir** körfezinin kuzey yakasında yer alan İzmir ilçesi; 19. yüzyıldaki adıyla *Kordelyo*. Karşıyakalılar "İzmirliyim" demez, "Karşıyakalıyım" der, Karşıyaka Cumhuriyeti'nde yaşadıklarını, plaka numaralarının 35.5 olduğunu hayal ederler. **Sezen Aksu**'nun *Kalbim Ege'de Kaldı* şarkısındaki,

Kadehimi vurdum karşı yakaya

Efeler kalktı şerefe,

biçimindeki Ege medeniyeti tasvirini kendilerine yontup kadehin doğrudan doğruya Karşıyaka'yı çınlattığını düşünmeyi yeğlerler. Lavtacı Hıristo'nun meyhane klasiği haline gelmiş kürdilihicazkâr eseri, bir Karşıyaka güzelini, hatta Karşıyaka'nın kendisini elinde şarabıyla, kadehiyle resmeder:

Karşıyaka'da İzmir'in gülü

Seyran ediyor elinde mülü

Beri yakada gönül bülbülü

Ne garip garip öter yuvada

Ne hazin hazin uçar havada.

Bir zamanlar Karşıyaka'da ticari hayat durgundu, ama eğlencede, dinlencede üstüne yoktu. İskelenin dibinde, mezeci Razi'nin büfesindeki ayaküstü yudumlara, karşı kıyıdaki **İsmet Gazinosu**'ndan yükselen **Hafız Burhan**'ın gazelleri eşlik ederdi. Vapurdan iner inmez iskelenin solundaki geniş alan uzun yıllar gazinolara ev sahipliği yaptı, önce çalgılı sazlı Belediye Sahil Gazinosu'nda, sonra Kaf Sin Kaflı topçu Kampana Rıza'nın Tilla'sında tokuştu kadehler. Levanten Gazinosu, Köse Osman'ın Osmanbey Gazinosu, Hakkı Pirniyoti'nin gazinosu, Figo'nun Birahanesi, Enver Bey'in İlkbahar Gazinosu, Giritlinin Kahvesi, Hanımın Kahvesi yalı boyunu ve iskele civarını çeşitli dönemlerde şenlendiren diğer mekânlardı. Hele Melek Sineması'nın altındaki Avcılar Kulübü'nün namı epey yürümüştü. Adnan

Menderes ve arkadaşlarının DP iktidarı öncesi günlerine tanıklık eden Küçük Yamanlar Gazinosu'nu Selanikli Galip Bey ve Macar eşi Beti çalıştırırdı. Madam'ın Yeri adıyla da bilinen bu havadar gazino, dağın eteğinden nefis bir körfez manzarasına bakardı.



Karşıyaka'da sahil gazinoları

Eskiden Papaz denilen tenha Bostanlı semtindeki derme çatma balıkçı meyhaneleri arasında Kör İsmail'in Yeri, bugün hâlâ dilden dile anlatılır. Şimdilerde Bostanlı'ya taşınan meyhane geleneği, iskeleyi tren istasyonuna bağlayan çarşı sokağı ve çevresindeydi o zamanlar. **Celal'in Meyhanesi**, Kadri'nin Meyhanesi, Alay Meyhanesi ve Sait Baba Meyhanesi hatırı sayılır yerlerdi. Meze ve içki de satan Tütüncü Haydar'ın dükkânında ara sıra bir tek atanlara rastlanırdı. Esas tektekçi meyhanelerse, çarşıya girince ilk sağdaki, şimdi 1710 Sokak diye anılan Eshot sokağına mevzilenmişti ve Tezgâhbaşı en ünlüleriydi. A. NEDİM ATİLLA

Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları / Ertuğrul Erol Ergir Unutamadığım Karşıyakam ve İzmirim / Yaşar Aksoy Karşıyaka ve Kaf Sin Kaf Tarihi / Bilge Umar İzmir 1950

Karşıyaka Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

Kartal Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

kâse Çiniden, fağfurdan, porselenden, topraktan veya madenden yapılmış, şarap içmek için de kullanılan çanak.

kâselisi bezmgeh İçki meclisinin çanak yalayıcısı.

kaşar pane Özel anlamı olan bir meyhane **meze**si. Eski devirlerde meyhanelerin kapanma saati yaklaşırken sohbete, yemeye, içmeye devam eden müşterileri uyarmak, gitme vaktinin geldiğini hatırlatmak için **mastori**'nin sofraya getirip masaya koyduğu ve anlamını herkesin bildiği bir final yemeğidir. Hazırlamak için bir parmak kalınlığında düzgün kesilen eski kaşar dilimleri soğuk suyla ıslatılıp önce una, sonra çırpılmış yumurtaya son olarak galeta ununa batırılarak sıvıyağda renkleri açık kahverengiye dönene kadar kızartılır. Ancak soğumadan hemen yenmesi gerekir, aksi halde sertleşir, lezzetini kaybeder. Kaşar benzeri, sert ve az yağlı diğer **peynir**lerle de yapılabilir. İLHAN EKSEN

kaşmer Maskara, soytarı; eski meyhanelerde türlü numaralarla herkesi güldüren şakacı.

katavasya Karadeniz'den Marmara'ya inen yağlanmış balık.

katır sidiği Veya *at sidiği*; argoda bira.

Kavaklıdere Şaraphanesi Eski **Ankara**'da, bugün Esenpark'ın bulunduğu yerde kesesi rakıya yetmeyen gariban tayfasının ve her dem parasız Mülkiye, Hukuk, Konservatuvar öğrencilerinin takıldığı meyhane. Burada bardakta ucuz açık şarap satılırdı.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

kavun Rakı sofrasında **beyaz peynir** kral ise, kavun onun kraliçesidir. Birbirinden ayrılmaz bu ikilinin nikâh şahidi de elbette rakıdır. Bir zamanlar *topatan kavunu* mis gibi kokardı. Artık bulmak mucize oldu. Ama Manisa'nın kırkağaç kavunu, hele bir de kışlığını fileye koyup tavana asarsanız, on iki ay sürecek kavun-beyaz peynir evliliğine yardımcı olursunuz. FISTIK AHMET TANRIVERDİ



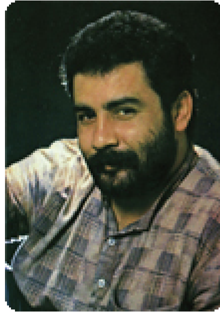
Mey İçki Koleksiyonu

Kavuncular

kavun filesi Bazı meyhanelerin tavanlarındaki çengellere, içinde kavun bulunan fileler asılırdı. Kavunlar kış ayları boyunca asılı olduğu yerlerinden çatal uçlu değnekle teker teker alınır, arzu ettiği kavunu seçen müdavimlere ikram edilirdi. Boşalan filelere ambardakiler konurdu.

Kaya, Ahmet (1957-2000) 12 Eylül darbesinden sonra ortaya çıkan *protest müzik* akımıyla **arabesk** arasında köprü kurup benzeri olmayan bir popüler dalga yaratan, Kürt kökenli olduğu ve bazen Kürtçe söylediği için müzik çevrelerinden dışlanan, yaşamının son yıllarını sürgünde geçiren şarkıcı, besteci, müzisyen.

Paris sürgünündeyken, eşi Gülten Kaya siparişlerini İstanbul'dan götürürdü: Kuru patlıcan ve biber, kuyrukyağı, kokoreç, dondurulmuş **hamsi**, Selim Amca lokantasından kaburga dolması... Paris'teki en büyük sıkıntısı, **meyhane** sonrası çorbacı bulamamaktı; kahve otomatlarındaki domates çorbasına bile fit oldu. Türkiye'deyken, yakın turne duraklarına giderken bagajda mangal bulunurdu hep. Uzun süre beraber çalıştığı prodüktör Osman İşmen, stüdyoyu her defasında nasıl mutfağa çevirdiğini anlatır; güveç ve **çiğ köfte** eksik olmazdı. Bütün bunlara eşlik eden, elbette ve her zaman, rakı! Kalbiyle derdi sabit: Artık çok yediğinden mi, çok içtiğinden mi, bir ayağı hastaneden eksik olmazdı. Ama, gene İşmen'e ve birçok ahbabının hatıratına göre, "içtikçe açılanlardan"dı.



Belki de en iyi kayıtları, iki duble attığı anlardandır. Rakıyı şarkıya sokanların başında da o geliyor: 1987'de bir kılıç balığı "rakı için" özgürlüğünden koparılır (Arkadaş Z. Özger'in şiiriyle). 1989'da *"Çek Mustafa Çek / Senin ömrün hep böyle içmekle mi geçecek"* derken bir *yarı-*

aydın eleştirisi gelir, pastırma eşliğinde. Bazı devrimci geleneklerin alkolü yozlukla eşdeğer tutuşunun izleri bu şarkılarda görülebilir belki, ama rakının bizzat kendisine hasretin en büyük şarkısını da Ahmet Kaya yazmıştır: 1992'nin hiphop edalı *Tıka Basa Pastırma*'sında rakının "dört gün dört gece yokluğunun sebebi nedeni alfasilindir" ama, sigarası rakı özler, "annem nerde" der. Rakı, Kaya'nın "tek bahanesi"dir, kendini "barlara, içi dolu bardaklara" atmak ister... Rakıyı anmadığı şarkılarda rakı yok mu? Ahmet Kaya'nın şarkıları biraz militanca adanmayı, macerayı, "güzel günler"i imliyorsa, en az yarısı da kâh efkârla, kâh muhabbetle koyverip gitmek derdindedir. Buram buram anason kokan şarkılardır bunlar... Père-Lachaise'deki toprağına bir tek olsun dökmek makbuldür. MERVE EROL

Kaygılı, Osman Cemal (1890-1945) Eski İstanbul'un kenar mahallelerinin anlatıcısı olarak ünlenen hikâye ve roman yazarı. 1944'te yayınlanan *Bekri Mustafa* romanında rakıcıların pirini folklorik bir zenginlikle anlatır. Gerek 1931'de *Yeni Gün* gazetesi için kaleme aldığı yazı dizisini kapsayan *Köşe Bucak İstanbul*, gerekse bir *halk yazarı* olarak derlediği *Argo Sözlüğü* bu ansiklopedinin kaynak kitapları arasındadır.

Önce *Kaygısız* soyadını almak isteyen, ama daha sonra tam tersini tercih eden Osman Cemal, bir **bohem**dir. Ama onun bohemliği alaturkadır. Pera'nın meyhaneleri yerine Vidos köyündeki bir Çingene çadırını, **Balat** ya da **Fener**'deki eski bir Rum meyhanesini yeğler. Osman Cemal, Çırpıcı Çayırı, Bülbülderesi, Selamsız, **Büyükdere**, Alemdağ gibi kenar mahallelerde yaşayan kuraldışı insanların yazarıdır. Bunlar Cumhuriyet ile birlikte değişen gündelik yaşantının içinden çıkarılan marjinal tiplerdir; Çingeneler, çalgılı kahvelerin gediklileri, **koltuk meyhaneleri**nin müdavimleri, tulumbacıların son örnekleri...



Çözülen imparatorluktan arta kalan ve giderek yok olan Arnavut, Rum, Ermeni azınlıkların avam kesimi de nasibini almıştır onun kaleminden. Zeytinyağlı dolmalar, okkalı kahveler, şalgam suları, şerbetler, mangal pilavları, çilingir sofraları, bitirim meyhaneleri, esrar tekkeleri onun sıcak bir içtenlik ve şiirsellikle anlattıklarındandır. Bir içki-sever olarak Osman Cemal, surdışı mahallelerdeki salaş meyhanelerde demlenir, oralarda yaşadıklarını, gördüklerini hikâyelerine aktarır. Rum, Arnavut, Laz taklitlerindeki ustalığını da oralarda kazanmıştır. LÜTFÜ SEYMEN



Aydede, 3 Temmuz 1922

Dönemin yazar-çizer takımı bando kurmuş eğleniyor; Osman Cemal'in (sağdan ikinci) payına meydan davulu düşmüş

kayık düzü 19. yüzyılda Marmara adalarında yapılıp kayıkla İstanbul'a getirilen **düz rakı**. Testi ve damacanalarda satılan *kayık düzü* halk arasında çok popülerdi.

kayık tabağı **Çilingir sofrası**nda **meze** sunmak için kullanılan oval biçimli tabak. Çeşitli malzemelerden yapılan kayık tabağının eski zamanlardan beri kullanıldığı bilinir, ama masa-sandalye düzenine geçilen **klasik meyhaneler**de, mezelerin yerleştirileceği boş alanın daha ekonomik kullanılmasını sağladığı için bir ihtiyaç haline gelmiştir. Meyhanede daha çok porselen kayık tabağı kullanılır.

kaylule **Sabuh** denen sabah rakısını aldıktan sonra yatılan öğle uykusu.

kaymak İçki içmek.

Kaynak, Sadettin (1895-1961) En üretken **Türk sanat müziği** sanatçılarından, bestekâr, güftekâr, hanende, hafız. **Selahattin Pınar**'la ikisi Cumhuriyet'in erken yıllarında, soyadlarıyla da doğrulanan biçimde, bu müziğe olağanüstü bir ivme kazandırdılar. **Selahattin Pınar**'ın "ben yalnızca bir pınarım, ama o bir kaynaktır" dediği rivayet edilir. Pınar, yaşam biçimiyle **bohem**i temsil ederken, Kaynak dini-bütün bir ömür geçirmiştir. İçmez, içirir.

Küçük yaşta dini müzikle tanıştı, ilahiyat tahsili gördü. İlahiyat zabiti olarak bulunduğu Güneydoğu illerinde halk müziğini inceledi ve bestelerinde geleneksel sanat müziğiyle türkü formunu sentezledi. Konser için gittiği Avrupa şehirlerinde Batılı müzik formlarından da esinlendi. İlk Türkçe ezanı okudu. Hafız Sadettin ismiyle kaydettiği taş plaklar arasında dini eserler de yer aldı.

Alabanda revüsü için besteler, 1940'larda sinemalarımızda oynayan Mısır filmleri için adaptasyonlar yaptı. Kimilerine göre *ilk arabeskçi*dir. Parlak besteleri Türk sanat müziğinin çalındığı her köşeye kolayca sızmış, onlarca sanatçının yorumuyla **pikaplı meyhaneler**in ve **gazino** sahnelerinin baş

tacı olmuş, dillere düşmüştür. *Çile Bülbülüm Çile, Dertliyim ruhuma hicranımı sardım da yine, Enginde yavaş yavaş, Kara bulutları kaldır aradan, Yanık Ömer* gibi yüzlerce eserin bestekârı, öldüğünde Sultanahmet Camii ikinci imamlığından emekliydi. OGAN GÜNER

Mehmet Güntekin Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi



Kalan Müzik Koleksiyonu

Kazablanka Gazinosu İstanbul Tepebaşı'nda alaturka **gazino**. 1945'te, **Anlar** ailesi tarafından açıldı. İsmini aldığı ünlü filmin atmosferinin etkisinde, lüks ve şık bir salondu. İçeriye, tıpkı bir otel gibi, üniformalı bir görevlinin nöbet tuttuğu dört kanatlı döner kapıdan girilirdi. **Zeki Müren**'den **Hamiyet Yüceses**'e, *Şahane Kadın* Sevim Çağlayan'dan *Sevimli Sanatkâr* Sevim Tanürek'e pek çok yıldız, bu gazinoya 60'ların sonuna kadar süren itibarlı bir devir yaşattı. Perihan Altındağ'ın sürekli program yaptığı 50'lerin başında burası *Perihan Salonu* adıyla anılıyordu.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Kazankaya, Hasan (1930-1999) 1946'dan itibaren İstanbul'un **eğlence** dünyasına yön veren **gazino**, **bar**, gece kulübü, **içkili lokanta** işletmecisi; güzellik ve dans yarışmaları organizatörü; yüzlerce halk filmine imza atan sinema yapımcısı ve bir ayda altı film çekerek rekor kıran yönetmen. Kazankaya, *gecelerin mihmandarı* olarak 1950'lerde sosyeteden ilgi ve kabul gördü. Kırk küsur yıl boyunca, açıp kapadığı, batıp çıktığı eğlence mekânlarıyla imzası hep neonlarda kaldı. Harbiye'de Çadır, Osmanbey'de Whisky A Go Go, Gold Finger, Horozlar Öterken, yazlık-kışlık Harlem, Maslak'ta Gümüşkapı, Etiler'de Kayıkhane, Yeniköy'de Osmanlı açıp kapadığı eğlence yerlerinden sadece birkaçıydı. 1948'de İstanbul'un *dans kralı* seçilmişti. Çaça ve çarliston mütehassısı olduğu danslardı. 1949'da düzenlenen motosiklet ve araba yarışmalarında birinciliği kimseye kaptırmadı. Ömrünün 25 yılını **Hilton**'un 604 numaralı odasında geçirdi. Her türlü içki kullanırdı, ama özellikle rakıyı usulüyle içmeyi severdi. ÜMİT BAYAZOĞLU



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Hasan Kazankaya (sağ başta) Sadri Alışık ve Orhan Günşiray ile Kazablanka'da Zeki Müren'i dinliyor

kebir meyhaneler Arapçada *büyük* anlamına gelen *kebir* sözcüğünden; Osmanlı döneminde özellikle **Galata**'da bulunan devasa büyüklükteki **gedikli meyhanelere** verilen ad. **Ahmet Mithat Efendi** ünlü *Dürdane Hanım* adlı romanının ilk sayfalarında Galata meyhanelerini tasvir ederken bunların büyüklüğünü gösteren ölçüler vermeyi de ihmal etmez. Kendi döneminin meyhanelerinin bunların yanında "çocuk oyuncağı gibi" kaldığını söyleyen üstat yaklaşık olarak 540 metrekarelik bir alan tanımlıyordur: "Galata'dan geçerken birtakım geniş meyhaneler görürsünüz ki, yirmi beş arşın eninde ve kırk elli arşın boyundadır."

Bazılarının geçmişi Cenevizliler zamanına kadar uzanan kebir meyhanelerin sokak kapısına yakın bir tarafında süslüce bir **tezgâh** bulunur, tezgâhın üstüne de genellikle Eski Yunanlıların şarap tanrısı Baküs'ün [*bkz.* **Dionysos**] bir deseni işlenirdi. Tezgâhın karşısında neler bulunduğunu Ahmet Mithat Efendi şöyle anlatır: "Diğer cihetinde meyhanenin boylu boyunca iki yahut üç sıra olarak birbirinin üzerine dizilmiş olan beşer yüz okkalık fıçılara dikkatle bakın. Üzerlerindeki numaralar size bu fıçıların da henüz birkaç seneden beri yapılıp konmuş şeyler olduğunu zannettirir. Bazı meyhanelerde bu fıçıların çivit mavisi yahut beyaz renklerde boyanmış görünmesi bu zannımızı kuvvetlendirirse de, yağmur yağış görmeyen meşe tahtaları kaç yüz sene dayanabilirse bunların da oracıkta ne zamandan beri **îş ü işret** erbabının hizmetinde olduklarını tahmin edebilirsiniz."

Ahmet Mithat Efendi bu meyhanelerin sadece *kebir* değil, aynı zamanda *kadim* olduklarını da not düşer: "Şimdiki halde bahsettiğimiz meyhanelerin çoğunda bu fıçılar boştur, boş olmaları da ne kadar ihtiyar olduklarını tahmine daha ziyade yardım eder. İçinde yerleşmiş örümceklerin her biri hemen yengeç büyüklüğünü almış, renkleri de bozarmış olduğundan bu örümceklerin yetmişer, seksener yaşında olduklarını hükmetmede tereddüt etmezsiniz." Benzer bir örümcek hikâyesi de geçmişin gizemli kebir meyhanesi **Lavirentos** ile ilgilidir.

Ahmet Mithat Efendi Dürdane Hanım / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri

Kef Rakısı Osmanlı döneminden bir rakı markası. Adresi etiketinde Fransızca olarak "Pera, Hamal-Bachi, 40, Lavyrintos" şeklinde verilmişti.

Kefalonyalı Lakerdacı Niko 20. yüzyılın başlarında, **Çiçek Pasajı**'nın caddeye bakan kapısında tezgâh açan ünlü lakerdacı. **Beyoğlu**'na demlenmeye çıkan keyif erbabı uğramadan edemezdi. Niko'unun ataları, Adriyatik Denizi'nde bulunan, tarihte Osmanlıların hiçbir zaman istila edemediği ada olmakla övünen, kabadayılarıyla meşhur Kefalonya'dan gelmiş, Çiçek Pasajı'nda karar kılmıştı. Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu, Niko'nun sanatını şöyle anlatır:

"Eski tulumbacılardan olduğu rivayet edilen bu pek titiz adamın lakerdası, temizliği kadar lezizliğiyle de meşhurdu. Sarı pirinçten terazisi ve dirhemleri altın gibi ışıldardı. Camekânı ise başlı başına seyirlik bir âlemdi. El büyüklüğünde lakerda dilimleri yanına, tatlı sulu kırmızı soğan dilimleri ve yarım limonu öyle bir yerleştirirdi ki, camekânı sanki natürmort tablo olurdu. Bıçağının ucuyla lakerdanın derisini maharetle çıkarır, lokma lokma doğrar, yanına hürmetlice kestiği kırmızı soğandan bir dilim yerleştirir, sonra kar gibi beyaz elbezine ellerini siler ve paket yapıp müşterisine verirdi. Balık ve soğan kokusu geçmemesi için yaptığı bu manevrayla müşterinin yalnız parasını değil, gönlünü de almış olurdu."

Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu Eski İstanbul'dan Hatıralar

Kel Vasil'in Örümcekli Meyhanesi 19. yüzyılda İstanbul'un Topkapı semtinde bulunan **koltuk meyhanesi**. Kaçak çalıştırıldığı için her zaman giz perdesinin ardında kalan koltuk meyhaneleri arasında kayıtlara geçmiş az sayıda örnekten biridir. **Trabzonlu Nebil Bey**'in hakkında yazdığı manzume, barba Kel Vasil'in namının bugünlere ulaşmasını sağlamıştır. Nebil Bey, Topkapı civarında otururdu. Fetih şehitlerinin toplu halde gömülü bulunduğu Tokmaktepe'yi pek severdi. Sur dışında, zaptiyenin gözünden uzak bir yerde bulunan Kel Vasil'in meyhanesi favorisiydi. Neredeyse bütün zamanını geçirdiği bu **salaşhane**ye *Örümcekli Meyhane* adını takmış ve şu manzumeyi yazmıştı:

Defi gamsa niyetin

Çak burda bul kermiyetin

İçmek meyse âdetin

Kel Vasil'in dükkânına!

Âb ü hava ister isen

Zevk ü sefa ister isen

Bir hoşça câ ister isen

Kel Vasil'in dükkânına!

Bu Vasil'in dergâhıdır

Âşıkların dilhahıdır

Sarhoşların hankahıdır

Kel Vasil'in dükkânına!

Kıta sonlarındaki *kel*ler *gel* de okunabilir. Sur dışındaki bu küçük meyhanenin aydınların toplandığı bir yer olduğu anlaşılıyor.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

kelle Argoda çok sarhoş kimse.

kelle kebap Argoda çok sarhoş kimse.

kelle olmak Argoda aşırı içip sarhoş olmak.

kelle vurma **Adıyaman** yöresinde, özellikle bağ bozumu zamanı yapılan özgün rakı âlemi. Akşam vakti şehrin çevresindeki bağlara yatıya gidilir ve ilk iş olarak küçükbaş hayvan kelleleri açık hava kazanlarında pişmeye bırakılır. Bu arada kazanın altındaki ateşte rakıya meze yapmak üzere kuşbaşı et, kıyma, bazen de tavuk kebap edilir. Sabah gece boyu kaynayıp pişen kellelerle kahvaltı yapılır.



RATİP TAHİR

Kemal Ahmet (1904-1934) Gazeteci, yazar. Kendi başına yaşamak için ailesinden ayrılıp 1926'da rastlantı sonucu İstanbul'da yayımlanan *Halk* gazetesinde gazeteciliğe başladı. Ömrünün sonuna kadar birçok gazetede düzeltmen ve yazar olarak neredeyse boğaz tokluğuna çalıştı. Parası olduğu zaman **Kadıköy**'deki **Belvü Gazinosu** gibi seçkin yerlerde içti; parasız kaldığı zamanlar yarı aç yarı tok yaşadı. Ama içkisi rakıdan vazgeçmedi. İçki düşkünlüğünden çok gazetecilik hayatında katlanmak zorunda kaldığı güç koşullar yüzünden yavaş yavaş sağlığını yitirdi. İşsiz kaldıkça içkiye sığındı. İçkiye sığındıkça iş gücü azaldı. Böyle bir kısır döngü içinde yaşamı noktalandı. Ölümünün birinci yıldönümünde *Haber* gazetesinde çıkan ve anısına saygısızlık eden bir yazı çeşitli tepkiler aldı. Nâzım Hikmet *Kemal Ahmet* başlıklı bir şiirle (*Portreler*, 1935), Naci Sadullah (Daniş) ve Nizamettin Nazif (Tepedelenlioğlu) da birer makaleyle söz konusu yazıya tepki gösterdi. Belli bir okur kitlesi oluşturan fıkralarının yanı sıra hikâyeler de yazıp yayımlayan Kemal Ahmet'in *Sokakta Harp Var* (1932) adlı küçük oylumlu romanı Nâzım Hikmet tarafından yılın en güçlü gerçekçi eseri olarak değerlendirildi. Romanın kapağını Arif Dino yapmıştı. ERAY CANBERK

Kemal Ahmet Sokakta Harp Var



Kemani Tatyos Efendi (1858-1913) Asıl adı Tateos Enkserciyan; döneminin ünlü kemani ve bestekârlarından. İlk musiki derslerini Ermeni üstatlardan aldı, ama asıl hocası kemani Kör Sebuh idi. **Galata**, Kuledibi'nde **Pirinççi** adlı gazinoda çalmaya başladı, Şehzadebaşı'nda Direklerarası'ndaki Mehmet Efendi'nin kıraathanesinde şöhret kazandı. Bestekâr **Şevki Bey** ve yazar **Ahmet Rasim**'le çok dost idiler. Ahmet Rasim

fasıl dinlemek için onun ve kemençeci Vasil'in bulunduğu saz heyetlerini özellikle tercih ederdi. Ahmet Rasim'in, akşamları gecikmesine üzülen karısının söylediği sözleri güfte haline getirdiği ünlü şarkı *Sakın geç kalma erken gel* bir Tatyos Efendi bestesidir.

Tatyos Efendi içkiye düşkünlüğüyle bilinir. Ahmet Rasim'in deyişiyle hiç meze ayırmadan her şeyle içer. *Ehl-i aşkın neşvegâhı kûşe-i meyhanedir* şarkısı sanki yaşamının bir göstergesidir. Bugün de dillerden düşmeyen *Gamzedeyim deva bulmam*, *Mâni oluyor hâlimi takrire hicabım*, *Bir gönlüme bir hâl-i perişanıma baktım*, *Çektim elimi gayri bu dünya hevesinden* gibi onlarca şarkı bestelemiştir, ayrıca peşrevleri pek mükemmeldir. Sanatçı fakr ü zaruret içinde ölmüş, cenazesi Ahmet Rasim'in de aralarında bulunduğu birkaç ahbabı tarafından kaldırmıştır. EROL ÜYEPAZARCI

Ahmet Rasim Cidd ü Mizah

Kemeraltı **İzmir**'de ticaret hayatının nabzını tutan tarihi çarşı mahallesi. Kemeraltı'nda, altlarında birer de meyhane olan oteller pek gözdeydi. İbrahim Bey'in Kemahlı Oteli, Kilimcizade Ahmet Bey'in Hacı Hasan Oteli gibi... Ahmet ve Halim beylere ait Ekmekçibaşı Oteli'nin lokantası, öğlenleri tencere yemekleri sunan bir esnaf lokantasıydı, akşamları ise meyhane olarak hizmet verirdi ve otelden daha ünlüydü. Ünlü **Sakızlının Rakısı**'nı üreten ailenin Halk Oteli, Kestelli Yokuşu'ndaydı. Ahmet Raşit Bey'in işlettiği meyhane Başdurak, İzmir'in çevre ilçelerine gideceklerin *yolluk* aldıkları bir yerdi. Sakızlı Saadettin Bey'in sahibi olduğu Selim Misafirhanesi'nin bir bölümü, Kemeraltı esnafının devam ettiği bir meyhaneydi. Gaffarzade Oteli'ni Abdullah Bey işletirdi. Bu otelin altında bulunan meyhanedeki muhabbetlere kulak kabartan Giritli kayıkçı Şevki'nin, 1926'da Atatürk'e yapılacak suikastı dönemin Valisi Kâzım Paşa'ya bildirdiği söylenir. Güzel İzmir Oteli'nin altında Müdür Ali Bey'in işlettiği mekân, daha çok **tektekçi** olarak bilinirdi ve yarım saatte bir kalkan Göztepe Tramvayı'nı bekleyenler için de idealdi. Nuri Meserretçioğlu'na ait olan ve Mevlevi dergâhından gelenlerin de buluşup yemek yedikleri Meserret Oteli'nde, zaman zaman **Neyzen Tevfik** de ney üflerdi. Sahibi Mevlevi olan Hacı İsmail Dede'nin Muhabbet Lokantası, Kestelli Yokuşu'nun İzmir Mevlevihanesi'ne en yakın noktasındaydı. Başdurak

Caddesi, 65 numaradaki bu lokantanın daha sonraki sahipleri Ahmet Adnan Saygun'un ailesi olacaktı. Alanyalı Han'da Özdemir Hazar'ın kitapçı dükkânının yakınındaki İnhisarlar Meyhanesi de yazar ve sanatçıları yıllarca ağırladı. İkinci Beyler Sokağı'nın ünlü gazinosu ise Taflan'dı. 1950'lerin Kemeraltı'sına şair Çınar Çığ'ın gözünden de bakmak gerek: "1950'lerde Konak'ın girişinde şekerci Ali Galip'in hemen yanında Can Meyhanesi vardı. Sonra yine Konak'taki Alay Meyhanesi, Yeşil Papağan ve Bohem Meyhanesi, İzmir'de iz bırakmış meyhanelerdir. Daha sonraki yıllarda da, **Veysel Çıkmazı**'ndaki meyhaneler ile Beyler Sokağı'ndaki Bodrum Meyhanesi önemli mekânlardı." A. NEDİM ATİLLA

M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar



Kemeraltı'nın hareketli çarşısı

kerm Asma, üzüm bağı.

Keser, Mustafa (1946) Eğlenceli sahne ve televizyon şovlarıyla tanınan **Türk sanat müziği** ve halk müziği yorumcusu. Elazığlı Keser uzun yıllar **gazino** sahnesinde ve TRT'de saz ve ses sanatçısı olarak emek verdi. 1995'te HBB kanalında başladığı *Mustafa Keser ve İstekleriniz* adlı televizyon programıyla evlerin salonunu birer **çalgılı meyhane**ye dönüştürdü. Bu şovda, geleneksel saz heyeti eşliğinde sanat müziğine Anadolulu bir bakış getirdi. Bir elinde mendili, diğerinde rakı kadehiyle yaptığı kendine has dansı, alameti farikası oldu. Çok geniş repertuarı içinde yer alan Güneydoğu Anadolu türküsü

Gözleri Fettan Güzel;

Dağlarda menevşesi

Elinde mey şüşesi

Sensiz nec'olur halım

Sensin göynüm neş'vesi

ve Ali Avaz'ın sözleriyle Çek Mastor Çek;

Bu dünya dönüyor ben dönüyorum

Elimde kadehim demleniyorum

özellikle dikkat çekicidir. **Tarancı**'nın ünlü şiirinden yorumladığı **Abbas**, Keser'in en çok istek alan şarkıları arasındadır. Hafta sonları, Beylerbeyi'nde kendi adını taşıyan müzikholünün sahnesinde, şiirdeki gibi bir **çilingir sofrası** kurulur. MURAT MERİÇ



Mustafa Keser Diva'yla birlikte hemdem sofrasında

kesmek İçki veya herhangi bir maddenin tiryakisi olan kişiye doyum sağlamak.

keş Ayyaş, esrarkeş. Sigara, içki, keyif verici madde kullanmaya tutkun kimse; tiryaki.

Kevser *Âb-ı Kevser***;** tatlı ve saf şarap olarak akan cennet ırmağı. Cennete gidenlere bu ırmaktan şarap sunacağına inanılan Hz. Ali'ye *Kevser sâkisi* de denir.

keyif Vücut esenliği, sağlık; canlılık, tasasızlık, iç rahatlığı; rahat, huzur, afiyet. Türk Dil Kurumu'nun keyif sözcüğüne verdiği karşılıklar şöyle devam ediyor: İstek, heves, zevk; **alkollü içki** ve başka uyuşturucu maddeler kullanıldığında insanda görülen durum; yolsuz ve kural dışı istek; ve son olarak, argoda **esrar**. Burada konu ettiğimiz daha çok ikinci bölümdeki karşılıklardır.

Keyif verici maddeler, insanlık tarihi boyunca varolan, insan algısını geçici bir süre değiştiren maddelere verilen toplu isimdir. Kabaca üçe ayrılır. En kadim, en yaygın ve yasal hali sıvıdır; alkollü içkilerdir. Akciğere çekilen **tütün**, esrar, **afyon** gibi maddeler bir başka yaygın grubu oluşturur. Vücuda ya da kana direk alınanlar ise *narkotik* grubuna girer.

Keyif verici maddelerin her biri aynı zamanda insanoğlunun doğayı dönüştürme becerisinin de köşe taşlarıdır. Bilinen en eski alkollü içkiler olan **bira** ve **şarap**, **fermantasyon**un keşfiyle doğrudan bağlantılıdır. **Dionysos** şerefine düzenlenen ve şarabın baş aktör olduğu *hayatı kutlama* ayinleri, aynı zamanda doğayı dönüştürme, yeniden üretebilme kabiliyetinin de kutlanmasıdır. Narkotik maddeler bile pozitif bilimlerde çığır açıcı buluşlarla iç içe geçmiştir. Örneğin, *eroin* ilk yarı-sentetik maddedir. Tıpta yaygınlıkla kullanılan *morfin* ise kimya tarihinde ilk defa doğal bir maddenin (afyon) etken elementlerinden birinin ayrıştırılmasının sonucu elde edilmiştir. Ayrıca, Sigmund Freud devrim niteliğindeki *psikanaliz* yöntemini geliştirirken tedavi ettiği hastalara rahatlamaları için belli bir dozda *kokain* vermiştir.



17. yüzyıla ait anonim bir resimde çubuk içilen kahvehane

Belki de bu özelliklerinden dolayı, keyif verici maddeler, şaman törenlerinden başlayarak ezoterik dini öğretilerin birçoğunda, algıyı değiştirip ruhani olana yaklaşma yolunda bir araç olarak kullanılır. Halk ise keyif verici maddeler etrafında, tabiri caizse, "özgürlük, eşitlik ve kardeşlik" bağlamında birleşir. Keyif verici maddelerin tümü etrafında kendi raconunu, kültürünü (tütün, **nargile**, **enfiye**) veya alt-kültürünü (esrar kahveleri) oluşturur. Tarih boyunca keyif verici maddelerin kullanıldığı mekânlar aynı zamanda ilerici toplumsal fikirlerin yeşerdiği yerler olarak da mimlenmiş, Osmanlı tarihinde olduğu gibi sık sık kapatılmış, yasaklanmıştır. OGAN GÜNER

Keyif Rakısı 1928'de piyasada bulunan rakı markası. 25 cl.'lik şişelerde satışa sunulan %45 alkol derecesindeki Keyif Rakısı'nın fiyatı 75 kuruştu.

Hikmet Feridun Es "Bir Şişenin Tarihi", Akşam, 1928

Kıbrıs Türk ve Rum nüfusu barındıran, 1974 harekâtından bu yana iki topluma ve devlete bölünmüş Akdeniz adası. Kıbrıs'ta Müslüman-Hıristiyan ayrımına gerek bırakmayan yeme-içme kültürü içinde rakı, ortak karakterlerden biridir. 1974'den önce olduğu gibi, Kıbrıs'ın kuzeyindeki Sema Fabrikası tarafından üretilen *Sema*, *Taşel*, *Goldfasıl* ve *Birader* adlı rakılar güneyde de tüketilir. *Nemrut Rakısı*, *Aslan Sütü* ve etiketindeki dansöz resmiyle tanınan *Kıbrıs Göbek Rakısı* tercih edilen diğer markalardır. Bir ara KKTC'de *Afrodit* marka rakı da üretilmiş, **Midilli**'de üretilen adaşıyla karışıklık yarattığı için üretiminden vazgeçilmiştir. Eskiden *Karpaz Rakı* markasıyla kuzeyde Rumlar tarafından çalıştırılan küçük imalathane kapanmıştır.



Rum tarafında şarabın yanı sıra Midilli kökenli **uzo**lar ve Türkiye'den gelen rakılar tercih ediliyorsa da, incirden yapıldığı için *figouzo* denilen *Qype* marka yerel uzonun üretimi devam etmektedir. Hem kuzeyde, hem de güneyde üretimi süren kuru üzüm *Zivania*'sı ise digestive bir içki olarak Kıbrıs meyhanelerinde buzluklardan çıkarılıp sunulur. Kıbrıs'ta rakı yaz içkisidir. Çünkü sıcak günlerde konyağa, malt viskiye kimsenin eli kolay kolay gitmez. Kıbrıslılar rakının yanında beyaz peynir değil, hellim alırlar. Ayrıca çakıstes (**İzmir**'de *çekişte* denen kırma yeşil zeytin), taze badem ve cevizi rakıya meze ederler. Enginar ve kışsa kuru, yazsa taze börülce zeytinyağlı olarak masaya gelir. Ayrıca Kıbrıs'ta **zeytinyağı** olarak taşta basılmış koyu renkli *karayağ* tercih edilir. A. NEDİM ATİLLA

kımız Tarihsel Türk içkisi. Kaşgarlı Mahmut, *Divanü Lügati't-Türk* adlı yapıtında kımızı "ekşimiş kısrak sütü" olarak tanımlar. Kımızı anımsatan içkiden ilk söz eden Homeros'tur; *İlyada*'da Türkçeye *kısrak sağan* diye çevirebileceğimiz bir içkiden söz edilir. Tarihçi Heredot da aynı içkiye değinir. Çinli tarihçi Sı-ma Çien ise kımızı Hunların içkisi olarak anar. Hunların, Çin'in kuzey kıyılarında kısrak beslediklerini ve bu kısraklara binmeyip sütünden *chuglo* denen bir tür içki yaptıklarını söyler. Batı Hunlardan kalan sözcükler arasında kımız anlamına geldiği sanılan *kimos* sözcüğü vardır.

Batı Türklerinde kımız yaşam koşulları ve ortamın değişmesi sonucu çoktan unutulmuştur. Çünkü kımız, kısrak sütünden yapılır. Bu içkinin üretilebilmesi için çok sayıda kısrağın beslendiği yılkıların [sürülerin]

bulunması gerekir. Önasya yaylaları başıboş özgürce otlayan yılkıların dolaşmaları için yeterli değildir.

Kımızın unutulmasının bir başka nedeni ise İslam'a daha sıkı bağlanan Batı Türklerinin, eti yasak olan bir hayvanın sütünü kullanmak istememesidir. Bu nedenle günümüzde kımız geleneği yaygın biçimde yakın dönemde yerleşik yaşama geçen Kazak ve Kırgız Türkleri arasında, sınırlı olarak da Tatar Türkleri arasında yaşar. Özellikle Kırgız ve Kazak bozkırları yılkı sürüleri ile doludur. Müslümanlığı benimsemiş olmalarına karşın, Eski Türk inançlarının pek çoğunu koruyan bu Türk halkları at eti yemekte, at sütünden yapılan kımız içmekte sakınca görmezler. Onların dinsel anlayışında bunlar İslam yasakları içinde bulunmaz. Kırgızlar ve Kazaklarda her yıl güz zamanı yinelenen **Kımızmurunduk** adlı kımız içme şölenleri vardır.



Göçebe çadırında kımız ikramı

Kımız, ekşi ayranı anımsatır. Türklerde yemeğin yanında meşrubat işlevinde içilen bir içkidir Gerçekte bugünkü anlamda alkollü içki sayılmaz. Gerçi mayalanma sonucu içinde çok az oranda alkol bulunur. Ama kımız daha çok yoğurt, ayran etkisinde bir içecektir. Büyük olasılıkla at sırtında yapılan uzun yolculuklarda ortaya çıkmıştır.

Kısrak sütünün ekşitilmesi, yani **fermatasyon** işlemi *kor* adı verilen maya ile yapılır. Kor, kabın dibinde kalmış yoğun kımız artığıdır. Ekşi hamur mayasına benzeyen ve laktik asit bakterileri içeren kor kurutularak saklanabilir. Mayalanma 20-30 ˚C sıcaklıkta, tulumlar ya da kaplar içinde gerçekleştirilir. Ancak maya çalınan kısrak sütü hemen kımız olmaz, tulumlara konularak bekletilmesi, arada yayık yayar gibi sallanması gerekir.

Kımız az alkollü, ekşimtırak ve içindeki karbondioksit nedeniyle gazozumsu lezzette bir içkidir. İki ayrı mayalanma ürününden oluşur. Alkol mayalanmasında %1-2, en çok %3 alkol bulundurur. Ayrıca % 0.5-1.5 arasında laktik asit taşır. İçindeki alkol ve laktik asit oranı, kımızın taze ve eskimiş olmasına göre değişir. Sindirimi son derece kolaydır. Kımız üç türe ayrılır: *Sağmal kımız* ilk çıkan taze üründür; *erek kımız,* sağmal kımızın karıştırılması ile elde edilir; *kara kımız* ise **alkol derecesi** en yüksek olan dinlendirilmiş yoğun kımızdır. Ünlü gezgin Marco Polo, 13. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamesinde Tatarların kımızı yoğunlaştırarak *kara kımız* elde ettiğini ve bunun daha sert bir içki olduğunu not düşer.

1916'da Karakurum'daki Kazak göçebelerinin avul adı verilen çadırdan evlerini ziyaret eden Türk subayı Hüsamettin Tuğaç, burada taze söğüş et ve pilav yiyip bol bol kımız içer. Kazak bozkırlarında kımızın süslü ve sırlı çanaklar içinde içildiğini söyleyen Tuğaç, bu şifalı içkiyi şöyle tanımlar: "Kımız, kısrak sütünden bir nevi ayrandır. Ekşimtırak ve besleyicidir. Doktorlar veremlilere steplerde gezip kımız içmeyi tavsiye ederlermiş. Kırgızlar çok içerler. Fazlası insana biraz da keyif verir."

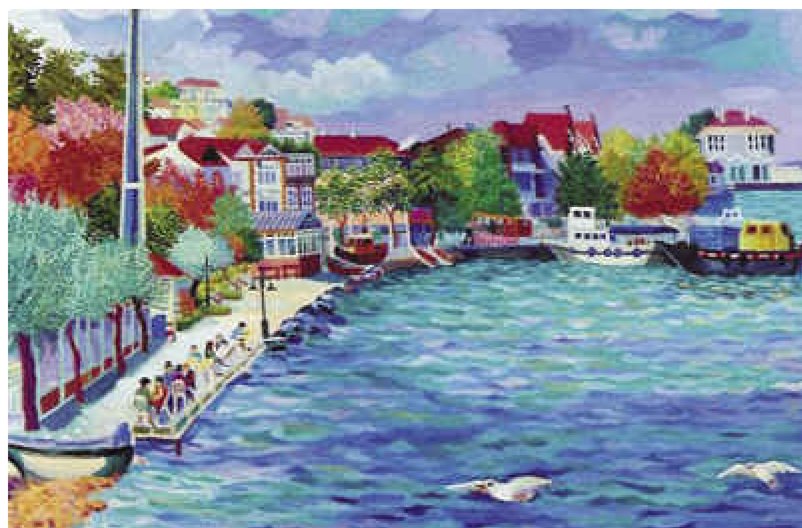
Kımız gerçek anlamda bir içki olmadığı gibi, kımız içilen içkievleri de oluşmamıştır. O yalnızca avulların dostluk içkisidir. Tıpkı Dede Korkut öykülerinde olduğu gibi büyük şölenlerin süsüdür. FUAT BOZKURT

Kaşgarlı Mahmut Divanü Lügati't-Türk / Reşat Genç Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Hüsamettin Tuğaç Bir Neslin Dramı

kımız rakısı **Araga** veya **arika** da denen, **kımız**ın damıtılmasıyla elde edilen **distile alkollü içki**. Bilimsel olarak **rakı** ile hiçbir ilgisi yoktur.

Kımızmurunduk Kırgızlar ve Kazaklarda her yıl güz zamanı yinelenen **kımız** içme şölenleri. Kökençözümü şöyle olmalı: *Murun* sözü Türkiye Türkçesindeki *burun* sözünün karşılığıdır. Burun *ilk*, *ön* anlamlarına gelir. Sona gelen *-duk* eki ise Türkiye Türkçesindeki *-lık* ekinin karşılığıdır. Sözcüğün, Türkiye Türkçesiyle *kımız burunluk* biçiminde söylenmesi gerekir. *Kımız önlüğü*, *kımız açılışı* anlamlarındadır. FUAT BOZKURT

Kınalıada İstanbul'un Adalar ilçesindeki dört büyük adanın en küçüğü. Kınalıada'nın tarihte bilinen en eski ismi Rumcada *birinci*, yani "ilk ada" anlamına gelen *Proti*'dir. Ama bu coğrafi konumuna rağmen Adalar'ın kış nüfusu açısından en tenha olanıdır. Yazları ise çoğunluğu Ermeni vatandaşlardan oluşan büyük bir nüfus adadaki yazlık evlerine gelir. 20. yüzyılın ilk yarısında Kınalıada'nın görece daha az sayıdaki Türk kökenli yazlıkçılarından ikisi zamanın ünlü grafik tasarımcısı **İhap Hulusi Görey** ve yakın dostu, şair **Fazıl Ahmet Aykaç**'tır; başka bir deyişle **Kulüp Rakısı** etiketindeki iki kişi. Hatta İhap Hulusi meşhur etiketi bu adada çizmiştir. Tarihte diğer Adalar'a kıyasla daha az konaklama tesisine sahip olan Kınalıada'nın en meşhur oteli, Halide Edip Adıvar'ın da sık sık kaldığı bilinen Şahap'tır. Rakıcı üstat **Can Yücel** de bir dönem adada yaşamış, *Ölüm ve Oğlum* şiir kitabını burada kaleme almıştır. Bugün son otuz yılda maruz kaldığı apartmanlaşma sonucu tarihi dokusunu kaybeden Kınalıada'nın en meşhur lokantası, balık ve mezeleriyle maruf yarım asrılık Mimoza'dır. Bunun dışında Çınaraltı Kuyu Restoran, Altın Fıçı Serena ve Pergola'da da rakı içilebilir. ULUS ATAYURT



Kınalıada'dan leziz bir sahil manzarası

kırba Çok içen, çok içmiş, sarhoş kimse.

kıssahan Hikâye, olay anlatıcısı; *bkz.* **meddah**.

kıvırcık salata Akdeniz'e özgü *Letus* türü. Izgara ve tava balıklarla, özellikle **lüfer** ailesiyle ve tabii rakıyla sağladığı kusursuz uyum, **klasik meyhaneler**in başlıca lezzetleri arasına girmesini sağlamıştır. Ancak **içkili lokanta** tarzında işletilen günümüz meyhanelerinde daha çok *karışık salata* tercih edildiği ve bu karışımlara uygun bir doğası olmadığı için, yerini yavaş yavaş halk arasında *göbek salata* denilen Amerika menşeli letüse bırakmaya başlamıştır. Bunun en önemli sebebi, kıvırcığın tazeliğini öteki eşlikçilere kıyasla daha hızlı kaybetmesidir.



Bir zamanlar İstanbul'da yaygınlıkla uygulanan *rakı-balık-salata* tarzına göre, kıvırcığın yanına başka hiçbir eşlikçi girmez. Hazırlanması sabır ve özen gerektirir. Kıvırcık yaprakları erkenden yıkanır ve suyunu rahatça akıtabileceği eğik bir yüzeyde birkaç saat kurumaya bırakılır. Kurumuş yapraklar irice doğranır ve balık servise hazır olana kadar öyle bırakılır. Bu **salata**nın sırrı, *terbiye*sinin son anda yapılmasıdır. Balık sofraya gelmeden hemen önce salatanın tuzu, **limon**u ve **zeytinyağı** konur. Tuzunun bol olması özellikle tavsiye edilir. Tadı kaçırılmadan 15-20 dakikada tüketilmelidir, aksi halde pörsümeye başlar.

Kızılcık **Orhan Veli**'nin ünlü şiiri. 1940-50'lerin efsanevi meyhanesi **Lambo**'da yaşanan sayısız anı, edebiyatçılar, gazeteciler, sanatçılar tarafından aktarılmıştır. Bunlardan biri *Kızılcık* şiirini eleştiren toplumcu gerçekçi şair Ömer Faruk Toprak ile Orhan Veli arasında geçen diyalogdur. Ömer Faruk, o geceyi şöyle anlatır:

"**Beyoğlu** Balık Pazarı'na girerken, çiçeklerin kokusundan nasibimizi aldık. Az sonra, sağ taraftaki sokakta Lambo'nun küçük meyhanesi önündeydik. İçerde **Cahit Irgat** demleniyordu. O alkolün yarısını yürütmüştü. Lambo, o kurnaz gülüşüyle karşıladı bizi. Beş dakika sonra, Orhan Veli kadehini bitirmişti bile. Baktım. Akşam karanlığı, dışardan içeriye sarkmaya başlamıştı. Lambo'nun az mumlu ampulleri daha da sarılaştırdı içersini. Cahit Irgat, tezgâhın arkasında, dip tarafta tek başına oturduğu yerden kalktı. *Ben gidiyorum* dedi. Bir oyun ya da film işi için gitti.



Küçücük meyhane dolmuştu adeta. Cıgara dumanı bulutu içindeydik. Oturacak yer iki-üç kişilik olduğundan, çoğunluk ayakta yarenlik ediyordu. Lambo'ya geldiğimizden beri şiirden, edebiyattan konuşmamıştık. Orhan Veli, bilmiyorum kaçıncı kadehten sonra, damdan düşer gibi: *Ömer Faruk, sen benim Kızılcık şiirimi beğenmedin mi?* diye sordu.

Artık bu saatte, rakı şişesinde balık gibi idi ama, sarhoşluk bilinçsizliği yoktu üzerinde. Bir süre önce *Ant* dergisinde, Suut Kemal Yetkin'in bir deneme yazısındaki yanılgılarını eleştirirken, Orhan Veli'nin *Kızılcık* şiirini tekerleme niteliğinde bulduğumu yazmıştım. Buna alınmış olacak. Kısa bir açıklama yaptım.

Ozanın dünyaya bakış tarzında farklı bir görüş getirdin ama, şiirimizi formalist bir sınır içinde, halk diline yatkın, espri şiirine, bohem şiirine

doğru götürüyorsun. Ben halk dilinin içtenliğini ekmek gibi göğsümde tutarım ama, batı kopyası formalist şiire karşıyım dedim.

Gülümseyerek beni dinliyordu. Kadehinden bir yudum daha aldı. Yüzünden sarı bir düşünce bulutu geçti: *Benim şiirim de toplumcu, benim şiirim de oraya varacak* dedi.

Orhan Veli'nin cıgarasını yakarken, kibrit alevinde çekilmiş bir fotoğrafı vardır. Şimdi o resme tekrar bakıyorum. Onu Lambo'da bir akşam karanlığında görür gibi oluyorum ve: *Yaşasaydı* diyorum."

Ömer Faruk Toprak Duman ve Alev / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

Kızlı Kahve **Gaziantep**'te 1950'li yıllarda faaliyette olan meşhur meyhane. Kızlı Kahve'nin meyinden tadan üstat **Aydın Boysan**'a göre burada hakikaten kızlar vardı: "Müşteriler bunlara çiçek niyetine dört başı mamur mezeler, meyvelerle süslenmiş rakı tepsileri yollardı. Bunlar garsonlar tarafında sahneye çıkarılıyordu. Garson ikramı yapan beyefendinin kim olduğunu şarkıcı kızın kulağına fısıldıyordu. O cici hanım da çapkına edalı bir gülücükle teşekkür ediyordu. Bu gülücüğün kışkırtıcılığı, gönderilen tepsinin büyüklüğüyle doğru orantılı oluyordu. Bu meyhanede masalar 25-30 kişi alacak şekilde dizilmişti. Tabaklar teras evler gibi üstüste. Kadehler acımadan dolduruluyordu. Garsonlar da çok kibardı. *Patlıcan oturtma mı istersiniz, yoksa sıçırtma mı* diye sorarlardı."

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir

Kızlı Rakı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

kibar koltuğu Kibar müşterilerin takıldığı **koltuk meyhaneleri**ne verilen ad. Ruhsatsız çalışan bu tür meyhanelerin müdavimleri genellikle evine içki götüremeyen memur takımından kimselerdi.

Kibar Rakısı **İzmir**'de üretilen bir rakı. **Karşıyaka**'nın **Bulut Rakısı**'yla birlikte tanınmış diğer rakısı. Dikili'de oturan, Midilli göçmeni Mahmut Nedim Bey'in Yalı Caddesi 189 numarada üretip piyasaya sürdüğü Kibar Rakısı'nın pazarlaması bütün Ege'de **Çapkın Rakısı** ve **Hovarda Rakısı** ile birlikte yapılıyordu. *İlkçağdan Günümüze Rakı* adlı kitabı kaleme alan

ansiklopedimizin yazarlarından A. NEDİM ATİLLA'nın dedesinin babası olan Mahmut Nedim Bey, daha sonra **Zevk ü Sefa Rakısı** adıyla da bir marka daha çıkaracak, bu rakı özellikle Ayvalık, Dikili ve Bergama'da çok sevilecektir.

Kibariye (1960) Asıl adı Bahriye Tokmak; **arabesk** ve Roman sözcüklerinin ilk anda çağrıştırdığı şarkıcı. 12 Eylül darbesinin yarattığı kara bulutlu havayı, TRT'nin arabesk yasağını bir geceliğine deldiği 1981 yılbaşı gecesinde *Kimbilir* şarkısını seslendirerek dağıttı. Ertesi gün sesine meftun olan herkes soluğu plakçılarda aldı, ama *Kimbilir* henüz piyasada yoktu. Arabesk denince akla gelen yüzü gülmez, acılı ve karanlık adamların ve kadınların arasından, kendi hayat koşullarının onca zorluğuna rağmen, şen kahkahalarıyla sıyrıldı. Bu ufak tefek, kara kuru, Ece Ayhan'ın deyimiyle *karaşın* kızdan beklenmeyecek kadar güçlü bir sesin sahibiydi. İlk başta kimselerin doğru söylemeyi beceremediği ismi babaannesinden yadigârdı. Kendisine takılan *Kiboş* ismini de benimsedi.



Kibariye, Manisa Akhisar'ın Kapaklı köyünde yoksulluk içinde doğdu, geçim derdi hayat yolunu çizdi. Daha 10-11 yaşlarındayken Akhisar'da bir **gazino**da şarkı söylemeye başladı. 14 yaşına geldiğinde **İzmir**'de Çağlayan Saz Müzikholü'nde sahne aldı; patronu Kibariye'nin hayatında dönüm noktası olan *Kimbilir*'in bestecisi Cengiz Özşeker'di. Ünlenip İzmir Fuarı'nda sahneye çıktığında masalarda kadeh tokuşturanlar arasında **Ferdi Tayfur**, Gönül Akkor, **İbrahim Tatlıses**, Seyyal Taner ve Erol Evgin gibi ünlülere rastlanırdı. Bu sıralarda eski Beyaz Kelebekler üyesi Turgut

Akyüz, Kibariye'nin peşine düştü, ailesinin muhalefetine rağmen onu ikna etti ve İstanbul'da Stardust gazinosunda sahneye çıkardı. İlk gecesine gelenler arasında **Zeki Müren**, Müjde Ar, Şener Şen, **Adnan Şenses** de vardı.



Kibariye'nin hayatı başlı başına bir **Yeşilçam** senaryosuna dönmüştü, her yandan plak ve film teklifleri geliyordu. Kibariye bu karmaşanın içinde en çok Roman kimliğine tutundu, o zamana kadar alışılagelmiş olanın tersine bunu saklamadı, yüksek sesle söyledi. Hal böyle olunca Romanların müzik ve eğlence kültürüne yaptığı katkının hakkını verenler de arttı. *Unutamadım, Kadehi Şişeyi Kırarım* gibi şarkılar rakı masalarında Kibariye'nin sesinden dinlendi. Yalnız kederli şarkılar değil, *Biraz Sana Biraz Bana*, *Çivi Çiviyi Söker* gibi kıvrak Roman havaları da seslendirdi:

Anla artık gerçeği, sevenler çile çeker

Dök kadehe derdini çivi çiviyi söker

Ali Tekintüre, Burhan Bayar, Özer Şenay gibi arabesk güftekâr ve bestekârların yanı sıra, **Sezen Aksu** ve Tarkan gibi popçularla da derin teşrik-i mesai içine girdi. Samimiyeti ve rahat tavırları özel televizyon kanalları için yaptığı *Eğlen Coş*, *İşte Kiboş* gibi birçok programda öne çıktı. ÇİĞDEM ÖZTÜRK

kibrit-i ma *Ateşsuyu*; şair **Cemal Süreya**'nın içkiye verdiği metaforik ad.

Kilis Suma Fabrikası 1944'te **Tekel** tarafından kurulan örnek **şarap** imalathanesinin yerinde 1988'de işletmeye açılan **suma** üretim tesisi. Kilis şarapevi, teknik imkânlarının sınırlı olması ve yörenin şarap talebinin

Gaziantep İçki Fabrikası tarafından karşılanması üzerine beklenen gelişmeyi gösterememiş; bir ara Atatürk Orman Çiftliği'ne kiralanmış; sonra tekrar Tekel tarafından işletilmeye başlamıştır. 1988'e kadar Gaziantep İçki Fabrikası'na bağlı olarak yönetilmiştir.

1975'de başlayan Tekel'in projelendirdiği tevsi yatırımının 1988'de tamamlanması ile, yıllık 3,3 milyon litre suma üretim kapasitesine sahip bir işletme olarak faaliyetine devam etmiştir. 2000'de suma üretiminin modernizasyonu amacıyla başlatılan anahtar teslimi rehabilitasyon projesi, 2004'te tamamlanmıştır. Kilis Suma Fabrikası, özelleştirme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından işletilmeye devam etmektedir. FÜGEN BASMACI

kirişli kafa **Salâh Birsel** edebiyatında sarhoş.

kirli hanım Lor peynirinin tuzlanıp bekletilmesiyle yapılan **peynir** türü. Sepet lor peyniri yaklaşık insan kafası büyüklüğünde bir topak yapılıp tuzlanır, tülbentle örtülür. Havadar gölge yerde bekletilir. Bu işleme peynir tuz emmeyecek hale gelinceye kadar 3-5 gün devam edilir ve peynir dinlenmeye bırakılır. Peynirin üstünde pembe, yeşil küfler oluşur. Dışı *kirli* ama içi *hanım* olmalıdır. Küfler kesilip atılır, içteki *hanım* kısmının üzerine **zeytinyağı** gezdirilir. Rakı sofrasına meze olur. Ayrıca makarnalar için kullanılır. GÖKÇEN ADAR

kirsch (Kirschwasser) Siyah Morello kirazı suyunun **fermantasyon**undan elde edilen **mayşe**nin hacmen en fazla %86 alkole kadar distile edilmesi ile üretilen **meyve brendisi**.

Morello kirazı Almanya'da Kara Ormanlar'da, Fransa'da Alsace bölgesinde ve İsviçre'nin Almanca konuşulan kantonlarında yetiştirilir. Bu içkinin üretiminde, çoğunlukla geleneksel yöntem uygulanmaktadır.

Tam olgunlaşan kirazların suyu sıkılarak ahşap tanklara alınır ve **spontan fermantasyon**a bırakılır. Fermantasyon tamamlandığında fermente olmuş sıvı, kirazın katı kısımları ve çekirdeklerinden oluşan tank içeriği, geleneksel bakır **imbik**lerde hammaddenin tad ve kokusunu koruyacak şekilde distile edilir. Üründe nefis kiraz aromasının yanında, kiraz suyunun sıkılması sırasında çekirdeklerin bir kısmının kırılması sonucu açığa çıkan

bazı asit ve yağlardan gelen hafif acıbadem tadı ve kokusu hissedilir. Acıbadem tadı, çekirdekli meyvelerden üretilen meyve brendilerinin tipik özelliğidir.



Kirsch eskitilmez ve şeffaf olarak, %45-%50 **alkol derecesi**nde şişelenir. Genellikle küçük kadehlerde, soğuk ve aperitif olarak servis edilir; ancak Almanca konuşulan bölgelerde yemek sonrası hazmettirici olarak içilmesi de yaygındır. Meraklısının ise, yoğun aromalı kirschleri oda sıcaklığında ve avuç içinde ısıtarak içmesi beklenir. Kokteyl karışımlarında kullanılan, yemek hazırlarken aromasından yararlanılan bu içkinin, kirazı ile birlikte bitter çikolata kaplanmış şekli de önemli bir ağız tadıdır. FÜGEN BASMACI

klasik meyhaneler 19. yüzyılın son çeyreğinde ortaya çıkıp çeşitli evrimlerle birlikte Cumhuriyet dönemine damgasını vuran ve günümüzde yerini hızla **içkili lokantalar**a bırakarak yok olma sürecine girmiş bulunan çağdaş **meyhane**. *Rakı Ansiklopedisi*'nin oluşumu sırasında meyhanenin geçirdiği evreleri yeniden değerlendirirken *geleneksel meyhane* kavramını bütün dönemleri kapsayacak biçimde kullanmanın gerekliliğini fark ettik. Çünkü *gelenek* Bizans'a kadar uzanıyordu. Ancak bu defa bugün meyhaneden anladığımız şeyi ve bunun oluşumunu öteki tarihsel dönemlerden ayıracak bir kavram bulma sorunu baş gösterdi. **Murat Belge**'nin *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* kitabında benzer saiklerden yola çıkarak kullandığı *klasik meyhane* kavramı bu ihtiyacımızı karşıladı. Üstelik modernleşme sancısıyla geçen yaklaşık 150 yıllık yakın tarih sürecinin *meyhane* olgusunu ifade etmekle kalmadı, bize bir *rakı meyhanesi* tanımı

yapma imkânı da sağladı. Söz konusu modernleşme süreci aynı zamanda **rakı** dediğimiz **alkollü içki**nin ve bugün kullandığımız *rakı kültürü* kavramının da oluşum sürecine tekabül ediyordu. Dolayısıyla *modern* olan bir şeye *klasik* demekten çekinmedik. Çünkü rakı kültürünün *klasik* dönemi, *klasik meyhaneler*de yaşandı.



SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930'ların Beyoğlu'sunda bir klasik meyhane

Osmanlı'da temel olarak iki meyhane türü vardı; devlet denetimindeki meyhaneciler loncasına bağlı **gedikli meyhaneler** ve kaçak çalışan **koltuk meyhaneleri**. Abdülaziz döneminde (1861-1876) gedikli meyhaneler yeniden düzenlendi ve **selatin meyhaneleri** adını aldı. Bu dönem aynı zamanda tarih boyunca meyhaneleri etkisi altında tutan **şarap** egemenliğinin çözüldüğü, *şarabın özü* olarak ortaya çıkan rakının hızla popülerleştiği dönemdi. **II. Abdülhamit** yönetiminin rakı üretimini yasallaştırdığı 1880'den sonra piyasa, özel sektör girişimcileri tarafından üretilen **mastika** ve **duziko** [veya **düz rakı**] markalarıyla doldu. Selatin meyhanelerini anlatan metinlerden **anason** ihtiva eden düz rakının yaygın tercih olduğunu ve yanında günümüz meyhanelerinin demirbaşı olan birçok **meze**nin sunulduğunu öğreniyoruz. Aynı metinler, selatin meyhanelerinde, tıpkı 17. yüzyıl gedikli meyhaneleri gibi rahle üstüne ahşap veya bakırdan **sini** sofralarının açıldığını, hasır örgülü taburelerde oturulduğuna da işaret ediyor. Dönüşümün başladığı nokta da tam burası.

1875-1880 yıllarına kadar meyhanelerde masa kullanılmamıştır. Ancak Tanzimat ile başlayan modernleşmenin Osmanlı toplumundaki **eğlence hayatı**na yansıması olan içkili lokanta, **kafeşantan**, **gazino**, **bar**, **birahane** gibi Batı kökenli mekânların yaygınlaşması, beraberinde masa-sandalye düzeninin yerleşmesini de getirdi. Böylece *geleneksel meyhane* de yeniden yapılanma sürecine girdi ve masa kullanılmaya başlandı. Gedikli meyhanelerde sofra açıldığında, sofranın uğur ve bereketini artırmak için önce ağaçtan oyma tuz çanağı getirilirdi. Masalı düzene geçtikten sonra meyhane hizmete açılmadan masalara tuzluk konulmaya başlandı. Tuz gene oradaydı, ama çatal, bıçak, kaşık gibi bir **kuver** unsuru haline gelmişti. Bu sembolik değişim çağdaş servis anlayışına ilk adımın atıldığı anlamına geliyordu.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Krepen Pasajı'nda klasik meyhane; barba ve kibar garsonları servise hazır

Bir başka sembol olan beyaz masa örtüsünün yaygın olarak kullanılmaya başlandığı bu dönüşüm sırasında, özellikle Fransız sermayesinin desteğiyle kurulan Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası'nın 1895'te üretime geçmesiyle, ahşap ve bakır tabaklar yerini porselen tabaklara bıraktı. Rakı sofrasının zarif unsurlarından porselen **kayık tabağı**, bu sırada yaygınlaştı. Öte yandan kaşıkçı esnafının yüzyıllar boyunca envai çeşit malzemeden ürettiği sofra kaşıkları yerini Avrupa'dan ithal edilen madeni sofra takımlarına bıraktı. Bu servis araç ve gereçlerinin piyasada rahatlıkla bulunmaya başlaması, meyhane folklorunu da değiştirdi. Yeni kuver ile birlikte cam ve kristal önem kazandı; rakı sofrasına **karafaki**, **karlık**, rakı için özel olarak üretilmiş **kadeh** çeşitleri ve su bardağının yeniden tarif edildiği bir düzenleme getirildi.

II. Meşrutiyet'in (1908) ilanından sonra lonca sisteminin kaldırılmasıyla birlikte selatin meyhanelerinin tarihe karışması ve **Beyaz Ruslar**'ın damgasını vurduğu **Mütareke İstanbul'u**nun Batılı âdetlerin iyice yerleştiği bir kent haline gelmesi, *geleneksel meyhane*nin evrim geçirerek çağa ayak uydurmasını sağladı. Cumhuriyet dönemine gelindiğinde 19. yüzyılın selatin meyhaneleri yerini tamamen klasik meyhanelere bırakmıştı. Öte yandan, meyhane ortamındaki bu düzenlemeler beraberinde sınıfsal farklılıkları da getirdi ve bu olgu bundan sonraki süreçlerde meyhanelerin müşteri profiline doğrudan yansıdı. Zira lonca sisteminin kaldırılması, aynı zamanda daha önce koltuk meyhanesi olarak çalışan ruhsatsız meyhanelerin ruhsat alıp alt sınıflara hizmet veren *ucuz meyhane* olarak işletilmesinin de önünü açmıştı. Gündelik hayatta halkın bu ucuz meyhanelere eskiden olduğu gibi *koltuk meyhanesi* demeye devam etmesi, konunun sosyolojik boyutlarını açımlayan çarpıcı bir örnektir.

1950'lerde içkili eğlence yerlerine **sınıf** uygulaması getirildi. Böylece mekânlar arasında gözle görülür farklılıklar oluşmaya başladı. Daha çok *ikinci* veya *üçüncü* sınıf içkili lokanta kategorisinde bulunan **esnaf meyhaneleri** ve **tektekçiler** demir ayaklı mermer masaları ve onlara uygun tabureleri tercih ettiler, hatta mekânın kolay temizlenmesi için **kahvehaneler** gibi yerlere talaş attılar. Sınıf uygulaması, müşterilere

sunulan içki ve meze türlerinde kalite ve fiyat farkı getirmekle kalmamış, yapılan servisi de tepeden tırnağa biçimlendirmişti. Sözgelimi, **Krepen Pasajı** ve **Çiçek Pasajı** meyhanelerinde mezeler Yıldız Porselen tabaklarda sunulurken, esnaf meyhanelerinde oldukça kaba görünümlü Yarımca Porselen tabaklar kullanılırdı. **Degustasyon**, **Liman Lokantası**, **Pandeli** gibi *lüks* veya *birinci sınıf* içkili lokantalar, **Taksim Belediye**, **Kristal** gibi *birinci sınıf* gazinolar, **Park Oteli**, **Pera Palas**, **Tokatlıyan** gibi *turistik* sınıfına giren otel lokantaları ise ithal tabak türleri ve servis takımları kullanırdı.

Gene de mekânlar arasındaki sınıf farklarını bir kenara bırakıp Cumhuriyet'in erken döneminin popüler meyhane ortamını tasvir etmek mümkündü. Pencerelerindeki perdeleri, beyaz muşamba örtülü tahta masaları, bakımsız iskemleleri, minik tabaklarda sunulan enfes mezeleri, gramofonları, radyoları, alüminyum lavaboları, tuvaletlerindeki musluk ve maşrapaları, mutfaklarına asılan sinekkapanları, tel dolapları ve tabii kalender müdavimleriyle klasik meyhaneler, kendi *otantik* atmosferini yaratmıştı.

Elektrik kullanımının yaygınlaşması ve 50'lerden itibaren buzdolabının soğutma işleminde yaygın olarak kullanılır hale gelmesi, rakı kültürünün bu *klasik* dönemini temelden sarsan hararetli bir **buz** tartışmasını da beraberinde getirdi. Meyhanelerin kendi buzunu üretebilir hale gelmesiyle önce evladiyelik karlıklar, sonra da içine kırık buz konan kadeh tasları ortadan kalktı. [Günümüzde **ehlikeyif** olarak geri döndü.] Teknolojik gelişim geleneksel rakı kadehlerini de tarihe karıştırdı. Daha önce **limonata bardağı** olarak kullanılan uzun bardaklar, rakıyı içine konan küp buzla soğutma imkânı sağladığı için **rakı bardağı** haline geldi. Başta bu değişimi şiddetle protesto eden **Reşad Ekrem Koçu** olmak üzere birçok rakı tiryakisi kadehten vazgeçmedi. Ama daha sonraki kuşaklar rakıyı günümüzde yaygınlıkla kullanılan rakı bardağında içti. Kadehin ortadan kalkması, rakının genellikle sek içildiği dönemin de sonunu getirmişti.

Başından beri yeniliğe açık olan klasik meyhanelerin sonu ise 90'lardan itibaren hızla yayılan ve günümüzde *ana dalg*a haline gelen içkili lokantaların elinden oldu. Aslında bu sadece klasik meyhanelerin değil, aynı zamanda yüzyıllar öncesine dayanan geleneksel meyhane kültürünün

de sonuydu. Zira meyhane *içki içilen yer* vasfını yitirip *yemek yenen yer* haline geldi. Kadim **çilingir sofrası** doğasına aykırı bir büyümeye maruz kalıp bir tür *gurme sofrası*na dönüştü. Dönüşümün acı meyvesi olarak meyhaneci ile müdavim arasındaki dostluk ilişkisi ortadan kalktı. **Refik**, **Yakup** gibi bayrağı Rum ustalardan devralmış güçlü klasik meyhaneler bile küresel turizm rüzgârına kapılıp içkili lokantalaştı. Her şeye rağmen rakı kültürü bu hazin final hakkında son sözünü söylemiş değil ve sayıları azalsa da geleneği sürdüren meyhaneler hâlâ var.

Murat Belge Tarih Boyunca Yemek Kültürü / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri



1960'ların başında Klüp 12'de yılbaşı balosu

Klüp 12 1960'ların İstanbul'unun ünlü anason kokulu gece kulübü. Taksim Sıraselviler Caddesi'nin üstünde bulunan Klüp 12, işletmeye açıldıktan kısa bir süre sonra dönemin en gözde eğlence yerlerinden biri oldu.

Normandiya ve **Kulüp Reşat**'ın kapanmasıyla mekânsız kalan gece hayatı tutkunları burada toplanmaya başladı. Klüp 12 aynı zamanda dönemin ünlü **kanto** sanatçısı Nurhan Damcıoğlu'nun sahne aldığı ilk mekânlardandır. Unutulmaz bir İstanbul sirtosu onun sayesinde yeniden ünlenmiş, Klüp 12'nin simgesi haline gelmişti:

Çapkınım Hovardayım

Yirmi dört ayardayım

Her gece bir bardayım

Haydi hayda di hayda...

Bu gece barda

Gönlüm hovarda

Çalsın sazlar oynasın kızlar

Haydi hayda di hayda...

Barın önü amiyane tabiriyle *sap* konuklarla dolu taşardı. Genellikle rakı içilirdi. Barın renkli simaları arasında tiyatro ve sinema oyuncusu İsmet Ay da yer alırdı. O günlerde *gay barlar* henüz açılmamıştı. Klüp 12 aynı zamanda gay'lerin gizli buluşma yeriydi. Şifreli konuşmalarda parola olarak "bizden biri" tabiri kullanılır, parolayı bilen o kişinin eşcinsel olduğunu anlardı. Klüp 12 bir gece meydana gelen müessif bir olayın sonrasında kapılarını bir daha açılmamak üzere kapattı. VEFA ZAT



Koço Lokantası Koleksiyonu

Koço'ya adını veren ilk sahibi

Koço **Kadıköy**, Moda'da bulunup resmi adı Moda Park Lokantası olan, ama ilk sahibi Konstantinos Koço Korontos'un ismiyle anılan **içkili lokanta**. Mesleğe 1928'de gene Kadıköy'de açtığı müzikli danslı Mühürdar Gazinosu ile atılan Koço, ünlü lokantasını inşa etmeye 1931'de, eskiden bir balıkçı kahvesinin bulunduğu arsayı Aldo adlı bir Rumdan kiralayarak başladı. Önceleri kır kahvesi olarak işlettiği mekân, 1960'larda **şarap** ve **bira** sunulan et lokantasına, ardından da çoğunlukla rakının eşlik ettiği **meze** ve **balık** lokantasına dönüştü. Koço göçüp gitmiş, varisleri lokantayı devretmiş olsa da, mekânı devralan dört Türk ortak geleneği devam ettirmeye çalışıyor. Moda Koyu'na ve Moda İskelesi'ne bakan lokantanın bir özelliği de, 1924'te Rum balıkçıların ortaya çıkardığı, mekânın içinden geçilerek ulaşılabilen ve hâlâ ibadete açık olan Aya Ekaterini Ayazması'yla bitişik olmasıdır.

Dr. Müfit Ekdal Kadıköy / Emel Armutçu Hürriyet, 1 Şubat 2001 / Tan Morgül-Ulus Atayurt İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları



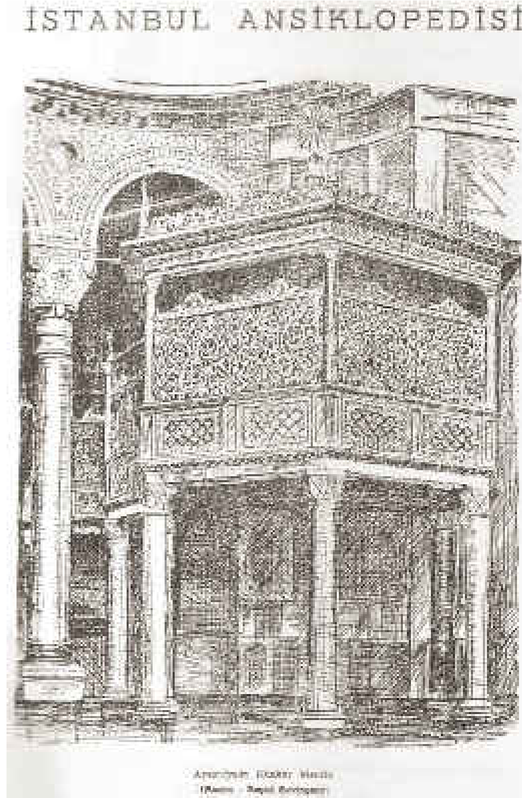
Koçu, Reşad Ekrem (1905-1975) Tarihi kuru anlatımdan kurtararak geniş kitlelerin zevkle okuduğu bir konu haline getiren, ama anlatımında gerçekleri titizlikle göz önünde tutan, bütün bunları Türk diline hâkimiyetini gösteren bir üslupla okuyucusuna sunan edip-tarihçi ve her şeyin üstünde büyük bir İstanbul âşığı. Aydın bir babanın oğlu olan Koçu, 1931'de mezun olduğu İstanbul Üniversitesi'nde **Ahmet Refik Altınay**'ın öğrencisi ve asistanı oldu. Hocasının kurban seçildiği üniversite tensikatında o da ayrılmak zorunda kaldı. Ünlü tarihçimiz Halil İnalcık'ın üniversiteler için büyük bir kayıp saydığı bu ayrılıktan sonra, uzun yıllar Vefa ve Pertevniyal liselerinde öğretmenlik yaptı. Bu satırların yazarı da

onun öğrencisi olmak mutluluğunu tattı. Öğrencilerini ağzına baktıran çok iyi bir tarih hocasıydı. O günler için hiç düşünülmeyecek pedagojik uygulamaları vardı. Mesela gayretli öğrencileri çeşitli armağanlar vererek taltif ederdi. Roma tarihini öğretirken öğrencilerini, bilet ücretini cebinden ödeyerek, o günlerde vizyona giren ünlü *Qua Vadis?* filmine götürmüştü.

Koçu iyi bir öğretmen olmanın yanında usta bir yazardı. Tarihi gerçekleri değiştirmeksizin kaynaklardaki bilgi ve tasvirleri bir öykü örgüsü içinde başarıyla bir araya getirdiği *Patrona Halil*, *Kabakçı Mustafa*, *Kösem Sultan* gibi romanları yazdı. Bunların yanında herkesin zevkle okuyabileceği, ağır bilgiler ve notlarla bezdirici olmayan, ama içinde ciddi ve ilgi çekici yeni görüşler de bulunan *Yeniçeriler*, *Fatih Sultan Mehmet*, *Osmanlı Muahedeleri*, *Bostancıbaşı Defterleri*, *Türk Giyim Kuşam ve Süsleme Sözlüğü, Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri* gibi monografiler de kaleme aldı. Ama asıl uğraşı, büyük kısmını kendisinin yazdığı *İstanbul Ansiklopedisi* idi. *Rakı Ansiklopedisi*'nin ana kaynaklarından biri olan bu özgün eseri hocamıza göre *Türk İstanbul'un tapu senedi* olacaktı. 1944'te başladığı, fasılalarla ölümüne kadar sürdürdüğü bu uğraşını bitirmesine ecel izin vermedi. 11 ciltte yarım kalan ansiklopedi ancak G harfine gelebilmişti. Son yıllarında kendisi de bu muazzam girişimi sonlandıramayacağını anlamış ve bezgin bir gününde yıllardır çeşitli dosyalar içinde biriktirdiği notlarını evinin önündeki bir düzlükte yakmak istediğini bile söylemişti. Şairin dediği gibi kendini artık *Hâk-ı siyah içinde kaybolacak bir dâne* gibi görmeye başlamıştı. Ne yazık ki bu notlarının akıbetini bugün de bilmiyoruz.

Koçu, hiç evlenmedi; **Muallim Naci**'nin *Gönlüme sâkiyi mimar eyledim meyhanede* dizelerini kendine düstur eyledi ve öyle yaşadı. Tıpkı çok sevdiği **Ahmet Rasim** gibi, hocası Ahmet Refik gibi rindane ama efendice, adabıyla içti. İçki adabının bozulmasına hiç dayanamazdı. Eskilerin deyişiyle *seri'ül infial* olduğundan, yani çabuk tepki veren ve bunu hiddetle yapan bir kişi olduğundan, masasında ancak onun hemdemi, arif, rint, hoş-meşrep ve en önemlisi Ahmet Rasim'in tabiriyle alacağı **gıda**nın miktarını bilen, rakı içmenin amacının keyif almak olduğunun idrakindeki kişiler oturabilirdi. Dostlarına çok sadıktı, onlarla *bezm-i rindân* ve *meclis-i ârifân* dediği rakı sohbetlerinde bulunmaktan büyük zevk alırdı ama eski geleneklerin bozulmasına da çok kızardı. Örneğin çok sevdiği **Degustasyon**

Lokantası, 1950'li yıllarda rakıyı geleneksel kadehler yerine **limonata bardağı** dediği ince uzun bardaklarla servis yapmaya başlayınca *çirkin ve uyduruk bir bid'at* diye tanımladığı bu değişiklik yüzünden oraya bir daha adım atmadı. *İstanbul Ansiklopedisi*'nde *Degüstasyon Lokantası* maddesini başkasına yazdırdı. Yazıda lokanta övüldü, ama altına kendi notu olarak bu protestosunu da ekledi.



Reşad Ekrem Koçu'nun benzersiz başyapıtı İstanbul Ansiklopedisi'nin ilk cildinin ilk sayfası

Koçu, çoğu gazete ve dergi köşelerinde unutulmaya terk edilmiş yazıları, romanları, tarihi incelemeleri ve dünyada eşi benzeri olmayan bir kent ansiklopedisi olan *İstanbul Ansiklopedisi* ile, edibane rakı sofralarının unutulmaz siması ve büyük bir İstanbul âşığı olarak anılarda yaşayacaktır. EROL ÜYEPAZARCI

kokteyller Ana ve yardımcı içkilerden oluşan özel içki karışımları. Günümüzde genel anlamda *kokteyl* tabiri bütün karışık içkiler için kullanılır. Ancak, barmen kokteyl denildiğinde 3.5-4 ons ölçüsünde özel bir karışım düşünür ve daha fazla miktarlardaki özel karışımları *Karışık İçkiler* (Mixed Drinks) ya da *Uzun İçkiler* (Long Drinks) olarak tanımlar. Ayrıca kokteylleri genel olarak üç kategoride toplar: Sek veya yarı tatlı yemek öncesi kokteyl olan *Pre-dinner*, yemek sonrası hazmettirici olarak alınan *After Dinner* ve *Uzun İçkiler*. Bunların ilk ve ikincisi 5-10 cl., diğerleri ise 20-30 cl. civarında olur.



HALİL KAYIR

İstanbul Hilton Oteli'nde barmen Veli Özmen tarafından ansiklopedimiz için özel olarak hazırlanan rakı kokteyli: Melon Punch

Kokteyl yapımında **rakı** genellikle damlalar halinde kullanılır, bazen ana içki olarak kullanıldığı da olur. **Hilton**'un efsanevi Karagöz Bar'ında hazırlanan *Karagöz Kokteyli* buna güzel bir örnektir. Bu kokteyl için özel olarak üretilen zarif kokteyl bardaklarının üzerinde **Karagöz**, **Hacivat**, Zenne, Beberuhi, Bekri gibi **Karagöz Tiyatrosu** karakterlerinin çıkartmaları vardı. Karagöz kokteyli şöyle yapılırdı: 4.5 cl. **votka**, 3 cl. ahududu likörü, bir bar kaşığı taze sıkılmış limon suyu, yarım bar kaşığı şeker şurubu ve bir-iki damla **Yeni Rakı**, dört beş parça küp buzla birlikte kokteyl kabında çalkalanarak soğutulur ve orijinal Karagöz bardağına süzülerek ikram edilirdi.

Bunun dışında *Omnibus*, *Sambuca Oriental*, *Cafe de Paris*, *Dream*, *Brazil*, *Deep Sea*, *Hasty* ve *Morning* gibi uluslararası kokteyllerde rakı gerek ana içki, gerekse yardımcı içki olarak kullanılırdı. 90'larda sükse yapan *Melon Punch* kokteylinin ana içkisi rakıdır. Hazırlanışı şöyledir: Küçük boy bir Kırkağaç kavununun dip kısmı hafifçe kesilip uygun bir tabağın içine oturtulur. Üst kısmına bir kapak açılır ve kavunun çekirdekleri alındıktan sonra etli kısmı servis kaşığıyla alınarak blendıra konur. Üzerine 4.5 cl. Yeni Rakı, 2 cl. acıbadem likörü (ya da Ameretto), bir servis kaşığı şeker şurubu ve birkaç küp buz ilave edilerek blendırdan geçirilir. Hazırlanan karışım içi boşaltılan kavuna süzülür. Kavunun kapağına sıyırtma bıçağıyla iki delik açılır ve bu deliklere iki pipet konarak kapak kapatılır. Ya bu şekilde servise sunulur, ya da tabağın içine birkaç parça *buztaşı* konup dumanlı olarak ikram edilir. VEFA ZAT

kol **Çengi**, **köçek**, oyuncu gibi eğlence sanatı kişilerinin oluşturduğu grup, takım. Takımlarda kolun asıl işlevine yardımcı meslekteki kişiler de yer alırdı. Çengi ve köçek kollarında çalgıcılar, **Ortaoyunu** kollarında çalgıcılar, köçekler ve *curcunabaz* denilen maskaralar kolun bir parçasıydı.

koleksiyon Eski rakı markalarına ait etiketlerin, boş veya kapağı açılmadan saklanmış şişelerin, kapakların, damacanaların, çeşitli promosyon nesneleri, fotoğraf, kartpostal ve matbuatın bir araya getirilmesi ve özelliklerine göre sınıflandırılmasıyla oluşan bütün. Rakı koleksiyonları dönemsel

karakteristikler açısından dört ana başlıkta toplanır: Osmanlı dönemi (1880-1923), **Tekel** öncesi Cumhuriyet dönemi (1923-1944), Tekel dönemi (1944-2001) ve Tekel sonrası dönem.

Rakı koleksiyonu yapmak, bu alandaki bilgi birikiminin yok denecek kadar az olması yüzünden, koleksiyoncular tarafından pusulasız deniz yolculuğuna benzetilir. Yazılı belge ve kayıt bulmak oldukça zordur. Osmanlı döneminde Müslümanlar tarafından günah kabul edildiği için rakı üretimi gayrimüslimler tarafından yapılıyordu. Ancak uygulanan yüksek vergilerden dolayı rakı pahalı bir içkiydi. Gizlice rakı içen Müslümanlar çareyi **merdiven altı** adı verilen kaçak üretimde bulmuştu. Müslümanların üretim ve tüketimi gizlilik içinde yapması, rakıyla ilgili pek çok bilginin sır perdesinin arkasında kalmasına neden oldu. Öte yandan baş gösteren tarihsel olaylar gayrimüslimlerin deneyimlerinin sonraki kuşaklara ulaşmasını büyük ölçüde engelledi. Bu zorluklar Cumhuriyet döneminde de çeşitli biçimlerde devam etmiştir. Sözgelimi başlıca bilgi kaynaklarından biri olan rakı ilanlarını hazırlayıp yayınlatmak, reklamcılık günümüzdeki standartlara henüz kavuşmadığı için zor ve pahalıydı. Dahası genellikle yasaktı.



LE RAKI TURC
LE VERITABLE
RAKI TURC
1
2
3
4
5

1. 1930'ların başında İnhisarlar İdaresi tarafından yabancı ülkelere, özellikle de Mısır'a ihraç edilmek üzere üretilen Türk Rakısı'nın altın varak ve taşbaskıyla hazırlanmış özel etiketi (Vefa Zat Koleksiyonu)

2. 1960'lara kadar rakı sofralarında kullanılan tuzlukbiberlik (Vefa Zat Koleksiyonu)

3. Devlet Deniz Yolları'na ait gemilerin restoranlarında kullanılan gümüş set içinde kristal yağlık-sirkelik (Mey İçki Koleksiyonu)

4. MÖ 7.-8. yüzyıla tarihlenen gümüş Urartu kadehi (Sadberk Hanım Müzesi Koleksiyonu)

5. İnhisarlar İdaresi'nin Cumhuriyet'in 10. Yıl kutlamaları için hazırlayıp mamüllerini satın alan herkese hediye ettiği karton şapka; kotyon (Vefa Zat Koleksiyonu)


6
DIMITRAKOPULO BİRADERLER
RAKISI
7
8
9
Halis Soma
ve
Anasondan yapılmış
45
313
20
10

6. Atatürk'ün en sevdiği markalardan Dimitrakopulo Rakısı'nın eşantiyon olarak dağıttığı yuvarlak traş aynası (Nami Torunoğlu Koleksiyonu)

7. 1930'lardan bir fotoğraf; kır gazinosunda demlenenler (Mey İçki Koleksiyonu)

8. 1930'ların başında İnhisarlar İdaresi tarafından üretilen bir âlâ rakının sergilenmek üzere hazırlanmış seti (Mey İçki Koleksiyonu)

9. İnhisarlar İdaresi tarafından üretilen Âlâ Boğaziçi Rakısı'nın etiketi (Vefa Zat Koleksiyonu)

10. Osmanlı dönemine ait seramik karafaki (Vefa Zat Koleksiyonu)

Osmanlı döneminde piyasada bulunan rakı markaları, **Umurca, Baküs, Üzüm Kızı** gibi birkaç büyük şirket dışında şişe yerine damacana kullanıyordu. Merdiven altı üretim yapanlar zaten damacana veya testi kullanmayı tercih etmişti. Şişe üretimi 20. yüzyılın büyük bölümünde yüksek maliyetli bir işlem olduğundan, rakı fabrikaları depozito sistemiyle boşalan şişeleri piyasadan toplama yoluna gitmişti. Şişeler yıkanıp temizlendikten sonra rakı doldurularak tekrar piyasaya sürülüyordu. Bu yüzden defalarca kullanılan şişelerde ciddi aşınmalara, kırıklara rastlamak olağan sayılır. Ayrıca eski rakı markalarında kullanılan etiketler, şişelerin her dolduruluşunda yeniden yapıştırıldığı için fazla önemsenmemişti; kalitesiz kâğıtlara, ömrü uzun olmayan baskı teknikleriyle basılmışlardı.

El yordamıyla edindiği her nesneye veya bilgiye dört elle sarılan rakı koleksiyoncuları genellikle yasal üretim yapan fabrikaların boş şişe ve etiketlerine ulaşır. Kapağı açılmadan saklanmış rakılara pek nadir rastlanır ve bu tür örnekler **müzayede**lerde oldukça yüksek fiyatlarla alıcı bulur. Bütün bu tarihsel engellere rağmen rakı koleksiyonculuğu keyifli bir hobidir. Güçlükle ulaşılan her nesne veya bilgi bu tutkuyu yaşayanlara apayrı bir haz verir, rakının *milli içki* olarak hissedilmesine katkıda bulunur.
NAMİ TORUNOĞLU

Kollektif Rakısı **Tekel** öncesi dönemde **İzmir**'de üretilen rakı.

koltuk meyhaneleri Osmanlı döneminde kaçak çalışan ruhsatsız **meyhane**. İstanbul'un fethinden 19. yüzyıla kadar geçen dört yüzyıl boyunca İstanbul'da devlet izni ile açılan sayısı sınırlanmış meyhanelere **gedikli meyhane**; bakkal, manav, aşevi, işkembeci, turşucu dükkânları gibi içki satma izni olmayıp gizli çalışanlara da *koltuk meyhanesi* denmiştir. Koltuk meyhaneleri, dükkânın asıl müşteriler tarafından görülmeyen bir köşesinde, daha çok kayıkçı, hamal, tellak gibi ayak takımından işret düşkünlerine gizlice içki sunardı. 17. yüzyılda vakanüvis İbrahim Peçevî (1572-1650) tarafından kaleme alınan *Peçevî Tarihi*'nde evine içki sokmayan devlet büyüklerinin, kâtiplerin ve memurların gizlice gittiği koltuk meyhanelerinin de bulunduğu belirtilir. Bunlara **kibar koltuğu** denir. Son örnekleri İstanbul Çemberlitaş çevresinde görülmüştür. Cumhuriyet döneminde, ayakta, tezgâh üzerinde, bardak hesabıyla ucuz içki içilip tek tür mezeyle yetinilen şalaş yerlere, ruhsatlı olsun olmasın, *koltuk meyhanesi* denmeye devam

edilmiştir. **İzmir** yöresinde bu tür yoksul işi meyhaneleri daha çok Ermeni esnafın işlettiği anlatılır.



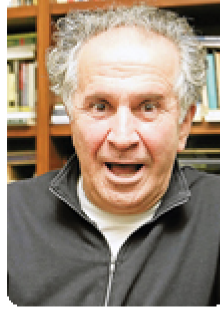
SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930'larda Beyoğlu'nda bir koltuk meyhanesi

koltuk veziri Eski zamanlarda **selatin meyhaneler**in sofralarında, yanına sığıştığı saygın kişi ya da mirasyediye sanki sultanmış gibi hürmet gösterileriyle dalkavukluk eden kimse. İkide bir "hikmet buyurdunuz efendim, isabet buyurdunuz efendim!" veya "afiyet olsun, canınıza can katsın beyefendiciğim!" diyerek yaltaklanan *koltuk veziri* bedavadan demlenmeye çalışırdı.

koma Argoda çok sarhoş olma durumu; sarhoşluktan bilincini yitirme.

komaya girmek Argoda çok içip sızmak.



Milliyet Gazetesi Arşivi

Komet (1941) Asıl adı Gürkan Coşkun olan, resimlerini de şiir olarak tanımlayan, İstanbul-Paris arasında gidip gelerek yaşayan ressam, şair. Ortaokulda resim öğretmeni yaramazlık yapanları sınıftan atarken gözü Komet'in çantasına ilişir, çantasının üstündeki iletkiyle çizilmiş basit avcı resmini görünce onu sınıfa geri alır. Ardından Fuzulî şiirlerine dair bir resim müsabakasında dereceye girmesi, ünlü ressamın kaderini belirler. Parasız geçen akademi öğrenciliğinde kazara gittiği **Lefter**'de biraz içince *Ben yıldızlar prensi Komet* diye başlayan şiirini masanın üstüne çıkarak okumuş, adı bu yüzden Komet olarak kalmıştır. 1960'ların bohem hayatında **Cihat Burak**, **Ömer Uluç**, **Yüksel Arslan** gibi sanatçılarla birlikte yer edindi, **Edip Cansever**, **Selahattin Hilav** gibi hızlı rakıcıların meclislerinde bulundu.

Ahmet Oktay Gizli Çekmece

konaklar 19. yüzyılda popüler sosyalleşme biçimi haline gelen **âb âlemi** geleneği **meyhane**ler kadar konaklarda da yaygındı. Mirasyedilerin, eğlence düşkünlerinin, sanat ve edebiyat çevresinin içkili eğlence tutkusu, hemen her çevre gibi, yoğun siyasal ortamın gerilimini iki kadehle yumuşatma âdeti edinen yönetici sınıfa da bulaşmıştı. **Tanzimat** dönemi (1839-1876) devlet adamlarından Âli, Fuat, Mithat Paşaların konaklarında ve **sahilhane**lerinde düzenlenen âb âlemleri ya siyasal gündemli iç kabine toplantıları havasında ya da nükte ve mizahtan ülke sorunlarına ve müziğe değin uzayan, dönemin renkli kişilerinin de katıldığı gece eğlenceleri niteliğinde sürmekteydi.

Âb âlemlerinin en çok dedikoduya neden olanları, I. Meşrutiyetin ilan edildiği günlerde (1876-1877) Mithat Paşa'nın konağındaki içkili toplantılardı. **Ahmet Mithat Efendi**, Namık Kemal gibi aydınların da katıldığı bu oturumlarda siyasal konular tartışılır, hatta bazen, uluorta konuşmalar bile olurdu. Bu toplantılardan birinde "*Niçin Âl-i Osman olur da Âl-i Mithat olmaz?*"denmesi, ertesi gün saraya kadar ulaştırılmıştı.



Özel koleksiyon

Anonim resimde Keçecizade Fuat Paşa konağında düzenlenen bir davet

19. yüzyılda âb âlemi özellikle elit kesimde hayli yaygınlaştı. Hemen her gün içki meclisi kurulan bir başka yer, Abdülaziz döneminde (1861-1876) Veliaht Murat Efendi'nin Kurbağalıdere'deki köşküydü. Burada Yeni Osmanlıların liderleri şehzadeyle birlikte dönemin ünlü sazende ve hanendelerini de alarak âb âlemleri yapar, siyaset konuşurlardı.

Necdet Sakaoğlu "Âb Âlemi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

konsomasyon **Meyhane** ve **içkili lokanta**larda yenilip içilen şey; **pavyon** ortamında **konsomatris**in masaları gezmesi.

konsomatris **Pavyonlar**da erkek müşterilerle birlikte yiyip içerek hem onların gönlünü eğlendiren hem de işyerine kazanç sağlayan kadın.

Kooperatif Rakısı **Tekel** öncesinde **Ankara**'da Memurlar Kooperatifi tarafından üretilen rakı markası.

kopanisti Lor peynirinden elde edilen grimsi ve sarımsı renkte yumuşak **peynir** türü. Araştırmacı Dr. Ahmet Uhri, Rumcada "ezilmiş, yoğrulmuş, dövülmüş" anlamına gelen *kopanisti*nin **mübadele** öncesinde Karaburun'da yaşayan Rumlara özgü bir peynir olduğunu belirtir. Tuzsuz lor peyniri ezilip yoğrulduktan sonra cam veya porselen kavanoza konur, üstü tülbentle örtülür. Bu ezip yoğurma ve tülbent örtme işlemi bir ayı aşkın bir süre her gün sürdürülür, sonunda peynir çatlar. Çatlamadan sonra yoğurma işlemi 2 günde bir, çatlama kesilinceye kadar sürdürülür. Çatlama durunca tuzlanır, **zeytinyağı** gezdirilir. Kapak kapatılıp kullanmak üzere saklanır. Tek başına yenilemeyecek kadar buruk tatlı ve pis kokuludur; ama eskiden tiryakileri çoktu. Sadece üstüne zeytinyağı gezdirilmiş kopanistiyle koca bir rakı şişesini deviren düşkünleri vardı. Kopanisti **meze**lere, **salata**lara katkı malzemesi olarak girer ve çok yakışır. Günümüzde kaybolmaya yüz tutsa da son yıllarda Ege'de üretimi tekrar canlandı. GÖKÇEN ADAR

Nilhan Aras Metro Gastro, Sayı: 53

kopartmak Veya *koparmak*; argoda içkinin etkisiyle kendinden geçmek.

Koray, Erkin (1941) Gitarist, şarkıcı, rock müziğinin babası. *Fesupanallah*, *Arap Saçı* gibi Arap müziğinden adapte ettiği şarkıların, çakırkeyf olduktan sonra söylenmesi elzemdir. Fats Domino, Elvis, Jerry Lee Lewis *cover*'larıyla şehirli gençlerin devam ettiği kulüplerde çalarak başlar müziğe. 1970'lerde farklı ilhamlarla farklı tarzları yan yana yürütür. Bir yandan türküleri, **Türk sanat müziği** eserlerini rock formunda yeniden yorumlar (*Nihansın Dideden*, *Köprüden Geçti Gelin*, *Cemalım*), bir yandan katıksız *saykedelik* rock şarkıları (*İlahi Morluk*, *Krallar, Meçhul*) yapar, diğer yanda ise Ortadoğu melodileri üzerine yazılmış hit parçalar çıkarır. Erkin Koray ve arkadaşlarının bir akşam "başka bir kafa olsun diye" içtikleri rakı sayesinde *Fesupanallah*, *Şaşkın* ve *Komşu Kızı* şarkılarını bir çırpıda yazdıkları rivayet edilir. 70'li yıllarda **Orhan Gencebay** ve Özer Şenay'la kurduğu dostluk rock'a rakıyı ve **arabesk**i, arabeske ise rock'u sokar. En tipik örnek *Meyhanede* şarkısıdır:



Öyle sevdalı durma, rakı doldur

Olan oldu bir defa, bari hepimize yarasın

Patron adana kebabı yollasın

İsterse hesabı peşin alsın

Unkapanı'nda, sanatçıdan habersiz, *Erkin Koray Meyhanede*, *Zaten Hiç Çıkmadı ki* başlıklı bir korsan kaset de yayınlanmıştır. OGAN GÜNER



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Erkin Koray ve 1977'deki grubu Tutku

Kordon Rakısı **Tekel** öncesinde **İzmir**'de üretilen rakı. **Tarık Dursun K.**, babasının içtiği rakıları sayarken **Zeybek Rakısı** ve **Ankara**'nın **Dayıbey Rakısı**'nın yanı sıra Kordon Rakısı'ndan da söz eder.

Tarık Dursun K. Gâvur İzmir Güzel İzmir

kova Sıvıları taşımaya yarayan üstünden kulplu kap. Eski meyhanelerdeki dev fıçı veya küplerin lülesinden oluk gibi şarap aktığı için altına mutlaka bir ahşap kova konurdu.

Koyunoğlu, Arif Hikmet (1888-1982) Cumhuriyetin ilk yıllarında I. Ulusal Mimarlık akımı doğrultusundaki yapıtlarıyla tanınan mimar ve fotoğraf sanatçısı. Şair **Mehmed Kemal**'in "içki içer miydiniz" sorusunu yüzüne dik dik bakarak yanıtlamıştı: "Kırk sene içtim. Benim gibi içki içen yoktu. Her gün bir buçuk okka, kilo değil, okka içki içerdim. Öğlen akşam, hep içkim yanımda idi. Bir gün Çiftehavuzlar'da içiyorum. Atatürk, Dolmabahçe'den gizlice kaçmış, oraya geldi. Beni gördü, *Hikmet*, dedi, *aman kimseye söyleme, sıkıldım buraya geldim*. Oturduk baş başa o geceyi geçirdik. Eh, bir otuz beş yıl var ki içkiyi bıraktım." Burada kastedilen içkinin rakı olduğu aşikârdır.

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara



Arif Hikmet Koyunoğlu Aile Koleksiyonu

kozmonot Argoda dengesini kaybedecek kadar çok içki içmiş kimse.

köçek Kadın kılığında dans eden erkek dansçı. Etek giyerler ve saçlarını kesmezlerdi. Kadın tavırlı ve genellikle eşcinseldiler. Bu köçekleri Anadolu'da, özellikle Kastamonu Safranbolu bölgesinde davul eşliğinde eteklikle dans eden ve bir tür şaman geleneğini sürdüren *davullu köçekler* ile karıştırmamak gerekir. *Küçük* anlamına gelen *köçek* adı, genç dervişler ve ocağa yeni girmiş yeniçeriler için de (Hacıbektaş köçeği) kullanılırdı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Sazlı sözlü bir eğlencede dans eden köçek

Metin And, köçek, **rakkas**, **tavşan oğlan** gibi dansçıların tümünün önceleri kadın erkek ayırmaksızın **çengi** diye adlandırıldıklarını ve temelde beden diliyle bir konuyu canlandırma işlevli dans ettiklerini söyler. Dansın mekânları değiştikçe özellikle içkiye eşlik ettikçe dans, tiyatro özelliğini yitirmiş, erotik özellikler kazanmış olmalıdır.

Padişah sarayında köçek takımları olduğu gibi para ile davetlere giden köçekler de vardı. Bir köçek takımı en az üç dansçıdan oluşurdu. Bu sayının iki üç düzineye çıktığı görülmüştür. Daha çok meyhanelerde dans edenler, *meyhane köçeği* diye adlandırılırdı.

Köçekler, vücutları düzgün, güzel yüzlü erkek çocuklardan 7-8 yaşında seçilerek eğitilmeye başlanırdı. Saçları kesilmez, uzatılırdı. Bazı bölgelerde bu çocuklar sepet içinde döndürülerek yukarı çekilir, böylece baş dönmesine karşı bağışıklık kazandırılırdı. Köçekler kadife üstüne sırma işlemeli gömlek, sırma saçaklı canfes etek giyer, bellerine sırma kemer takarlar, kimi mücevherli başlık takar, kimi kıvırcık uzun saçlarını dağınık bırakırdı. Eli ayağı büyük, *çakıl memeli*, ince kıvrak vücutlu delikanlılardı. Ellerindeki zil, çalpara gibi ritim/tartım çalgılarıyla çalınan parçanın usulünü vururlar, dansları kadar çalpara vuruşlarıyla da tanınırlardı. Köçek takımında köçekler yanında en az bir kemençe ile iki lavta ve tef, zilli maşa gibi usul vurma çalgılarıyla iki üç gür sesli **hanende** bulunurdu.

Kışın işsiz kalan köçekler meyhanelerde sâkilik ederdi. Köçekler genellikle güzellikleri, çekicilikleriyle ilgili takma adlar taşırdı: Mehtap, Kumru, Nergis.



Topkapı Sarayı Müzesi

1582'de At Meydanı'nda düzenlenen şenlikte köçek

Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde çağının ünlü köçeklerinin adlarını sayarken güzellikleriyle ilgili takma adlar dikkati çeker: Şahin Şah, Sülün Şah, Sakız Mahbubu Zalim Şah, Fitne Şah, Nazlı Yusuf. Köçekler için *Çenginâme* ve *Defter-i Aşk* adlı iki şiir kitabı yazmış olan Enderunlu Fazıl da meyhane köçeklerini överken **Büyük Afet**, **Küçük Afet**, **Çingene İsmail** ve Benli adıyla tanınan Dimatokalı Ali, Altıntop, Tazefidan Kanarya, Yenidünya, Kıvırcık üzerinde durur.

Köçeklere duyulan tutku evlilikleri etkiliyordu. Bir Rumeli türküsünde kadın, eşinin köçeğinin onu döşeğinden ettiğinden yakınır:

Yâr önünde oynar köçeği

Neyleyim yârsız döşeği.

Köçekler uğruna varını yoğunu harcayan zenginler vardı. Kabadayılar ve yeniçeriler arasında köçekler yüzünden kanlı dövüşler çıkardı. Bu yüzden kimi yazarlara göre 1856'da padişah emriyle, 1857'de yasayla, kimilerine göre ise **II. Mahmut** döneminde köçeklik yasaklandı. SENNUR SEZER

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği / Metin And Osmanlı Sanat Dansı: Çengiler-Köçekler- Curcunabazlar

köçekçe Köçek ya da köçek takımının dans etmesi için çalınan kıvrak müzik. Çoğu karcığar, hicaz, gerdaniye makamında oynak ve şen oyun havalarıdır. Zaman içinde dansa uygun Rumeli ve Anadolu halk türkülerinin bir araya getirilmesinden oluşan bir müzik biçimi haline gelmiştir. Klasik Türk müziği bestecilerinden Dede Efendi de köçekçe besteleyenlerdendir.

köfte Kullanılan ana malzemenin çeşitli katkılarla yoğrulup şekillendirilmesiyle elde edilen, **meze** ve yemek yerine geçebilen tuzlu yiyecekler. Genelde pişirilirler. Köfteleri ana malzemenin cinsine göre et,

sebze, ot, bakliyat, **balık** ve **deniz ürünleri** olmak üzere gruplandırmak mümkündür.

ET KÖFTELERİ: Köfte yapımında en yaygın kullanılan malzeme büyükbaş hayvan etleridir. Öyle ki, köfte denince akla hemen et köfteleri gelir. Etler makine ya da zırhla kıyılır. Katkılarla karıştırılıp yoğrulduktan sonra şekillendirilir. Izgarada, kızgın yağda, sacda, fırında, buğuda pişirilirler. Şekillerine göre yassı, parmak, çubuk, ay, şiş, top, aya, silindir, rulo, tepsi, kâğıt, vs. gibi isimler alırlar.



İÇLİ KÖFTELER: Köfte harcı şekillendirilirken içine et, **peynir**, sebze, vs. gibi malzemeler konup kapatılırsa içli köfteler elde edilir. İçli köftelerin iki ucu sivriltilmiş top şekli Anadolu'ya özgüdür. Ayrıca top gibi yapılanlar da vardır.

SEBZE KÖFTELERİ: En gözde olanı patates köftesidir. Pırasa, kereviz, domates, ot gibi malzemeler, patatese kıyasla daha az kullanılır.

BAKLİYAT-TAHIL KÖFTELERİ: Bakliyatta nohut ve mercimek öne çıkar. Tahıl köftelerinin en gözde malzemesi ise bulgurdur. Pirinç köftesi de yapılır, ama yaygın değildir. Ayrıca bayat ekmeklere peynir, maydanoz, vs. gibi katkılarla yapılan ekmek köfteleri vardır, ama günümüzde unutulmuşlardır.

BALIK KÖFTELERİ: Balık ve **deniz ürünleri** de köfte yapımına elverişlidir. Özellikle **palamut** balığından yapılan üzümlü, fıstıklı, tarçınlı, saray usulü palamut köftesi, eskiden rakı ve açık büfe davet sofralarının baş mezelerindendi. Bunun haricinde **karides**, **kalamar**, sübye, pina köfteleri de kayda değer köfteler arasında yer alırlar.

KÖFTE ÇEŞİTLERİ: Köfteler unlu veya yumurtalı bulamaçlara bulanıp kızgın yağda kızartılırsa *çullama* denen köfteler elde edilmiş olur. Kadınbudu köfte, çullama köftelere örnektir. Pişirme işlemine tabi tutulmayanlar çiğ köfteler kapsamında yer alır: Bulgurlu, etli **çiğköfte**, vs. gibi... Köfteler pişirme şekline göre de adlandırılabilir: Sac köftesi, ızgara köfte, tava, sahan, kiremit, fırın köftesi, vs...

Anadolu mutfağı, köfte konusunda başka bir mutfakla kıyaslanamayacak kadar zengin bir altyapıya sahiptir. Pek çok yörenin kendine özgü köftesi vardır. Köfteler aynı zamanda yöre adına göre de adlandırılmıştır: İzmir köfte, Adana köfte, Tire köfte, İnegöl köfte, Manisa köfte, Akhisar köfte gibi... GÖKÇEN ADAR

köftün Yaşlı ayyaş; ihtiyar şarapçı.

köpeköldüren Argoda kalitesiz, ucuz şarap.

Köprüaltı Eski Galata Köprüsü'nün altındaki mekânların kod adı. Özellikle **Karaköy** ile buluştuğu noktadaki **tektekçiler**, bir döneme damgasını vurmuştur, rakı kültüründe ayrı bir yere sahiptir. Üstat **İslam Çupi**, Köprüaltı hakkında şu sözleri söyleyecektir: "Galata Köprüsü, klasik İstanbul'un simgeliğini yapmıştır, bir dolu yıl... Galata Köprüsü altındaki kahveler dünyasında, ne büyük titizlik ve özenle doldurulan **Ahmet Rasim** nargileleri zarif lodosta dumanlarını Sarayburnu önlerine savurabilecek, ne de **Kadıköy** vapurlarının karşı yakadan alıp köprüye yanaştırdığı balo kalabalığı Bankalar Caddesi'ne tırmanırken, o eski İstanbul valsini yapabilecek."


TUBORG

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Köprüaltı'nın 1980'lerdeki popüler meyhanelerinden Misket

1970'lerin sonundan itibaren Köprüaltı üniversite öğrencilerinin, siyasi örgütlerin, Cağaloğlu gazetecilerinin rakı ve birayla harmanlanarak iç içe geçtiği bir yere dönüşür. Birahanelerin bulunduğu taraf daha çok gençlerin, meyhanelerin bulunduğu yer ise entelektüel camianın uğrak yeri olur. 1992'deki yangından sonra tarihe gömülmüş, yerini turistik balık lokantalarının aldığı yeni köprüye bırakmıştır. OGAN GÜNER

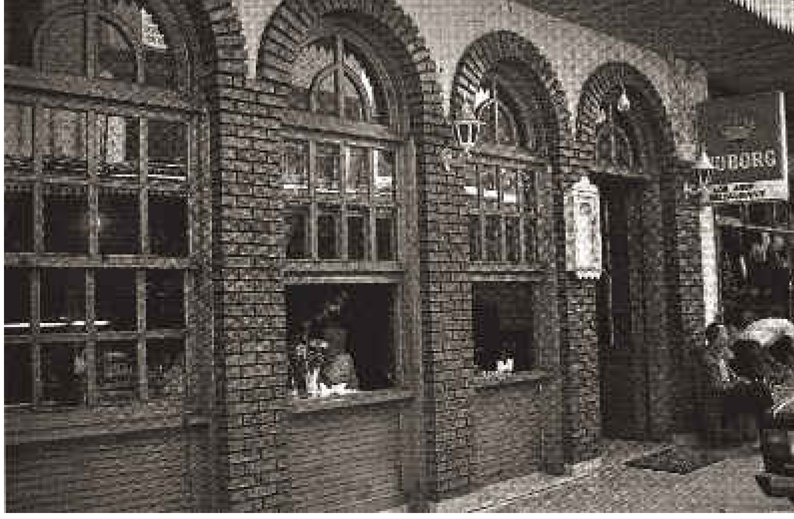
İslam Çupi Hey Gidi İstanbul



Kör Agop (1915-1983) Asıl adı Agop İnciyan; Kumkapılı balıkçı ve meyhaneci. Balıktan döner dönmez her akşam soluğu meyhanelerde alması sebebiyle para yetişmeyince 1938'de teknesinin yanı başında kendi meyhanesini açtı. Bu teşkilatı fotoğraflayan Şakir Eczacıbaşı, "Buzdolabı filan olmadığı için kıyıda küçük bir havuz yapar, içine buz atar, **balık**, domates, rakı şişesi ne varsa içine atardı," diye anlatıyor. 1950'lerde, Menderes döneminde sahil yoluna asfalt dökülünce Agop *karada* bir meyhane arayışına girdi. Kumkapı'da 16 dükkân değiştirdikten sonra, bugün hâlâ yerli yerinde duran, dönemin gümrük binası kompleksi içindeki dükkânını buldu. Heyhat, kendisi burada bir yudum rakı içemeden 69 yaşında hayata gözlerini yumdu. Ardından meyhaneyi, kendisi gibi meyhaneci olmasın diye Fransa'daki akrabalarının yanına okumaya gönderdiği, ama **Kumkapı** hasreti dinmek bilmeyen oğlu Hayko devraldı. Hayko İnciyan'ın 1994'teki zamansız ölümünden sonra bayrak eşi Silva İnciyan ve oğlu Daniel İnciyan'a geçti.

Bugün hâlâ Kör Agop'un spesiyaliteleri arasında bulunan terbiyeli **balık çorbası**, kendisi gibi bir gözü kör olan eşi Marta'nın hazırladığı leziz

Ermeni mezeleri sıcak pilaki ve **topik** ile birlikte baş köşede yer alıyor. Mekâna özgü *tenekede balık* [özellikle **palamut**] ayrıca anılmalı. Meyhanenin başlıca özelliklerinden biri de zamanında erkeklerin tekelinde olan bu kültüre kadınları da katmış olması. Kör Agop'un masalarından kimler geçmemiş ki; Yaşar Kemal, **Cevat Çapan**, **İslam Çupi**, **Müzeyyen Senar**, **Zeki Müren**, Levent Kırca, Ali Şen (oyuncu, Şener Şen'in babası), Yıldırım Aktuna... Hatta ünü memleket sınırlarını fersah fersah aşan meyhanede kadeh tokuşturanlar arasında İstanbul konseri sırasında yolunu Kumkapı'ya düşüren rock yıldızı Robert Plant bile bulunuyor.



Kör Agop'un Kumkapı'daki meşhur meyhanesi

Yaşar Kemal, Kör Agop'u, *Deniz Küstü* romanında şöyle anlatıyor: "Selim balıkçıdan sonra boş kaldı Kumkapı, eski neşesi kalmadı, kanı çekildi kurudu. Kumkapı Kumkapı olmaktan çıktı Selim balıkçı gidince. Ta ki, Kör Agop ortaya çıkıncaya kadar, şimdi Kör Agop'tur Kumkapı'nın canı. Bir gözü kör karısı, kör köpeği, kör Kumkapısı'yla. Agop'a göre, artık Kumkapı'nın gözü kördür Selim balıkçıdan sonra. Kumkapı'nın bir gözü kör olmasa, Agop'un ne işi vardı Kumkapı'da... Kumkapı'daki cansız balık lokantası onundur. Onun lokantasına salt balık yemeye gelen zıkkımın kökünü yesin, içki yerine ağının günden gölgeye ulaştırmayanını içsin. Kör Agop, bu dünyaya şu pezevenklere salt balık pişirmeye, içki sunmaya gelmemiştir. O sohbete, sıcaklığa, dostluğa gelmiştir. Eğerkim dostluk yoksa, çekiver şu dünyanın kuyruğunu gitsin." **ÇİĞDEM ÖZTÜRK**

Alişan Çapan Güle Güle ki Tarif Edemem / Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti / Ahmet Oktay "Şiirin Prensleriyle 30 Yıl", Milliyet, 2 Mart 1985 / Halit Çapın "Dirisini kaldıramamışlardı, ölüsünü kaldırdılar meyhaneden", Milliyet, 9 Ocak 1983 / Ezgi Başaran "İşte 40 yılımın fotoğraflarından en sevdiğim 10 tanesi", Hürriyet Cumartesi, 4 Haziran 2005

kör kandil Argoda aşırı sarhoş, esrik.



Körfez **Ankara**'da *rakı-balık-salata* denince ilk akla gelen lokanta. 1972'de, Kızılay'da, Bayındır Sokak'ta açılan Körfez'in ilk sahipleri Nazmi Canlı, Dursun Ali Soydan ve **Tavukçu**'nun da sahibi olan İsmail Poyraz'dır. Canlı'nın sonradan tek başına işlettiği lokanta, pazı sarma, ıspanak kavurma, Laz salatasının yanında, 2002'de yıkılan tarihi binasıyla da meşhurdur. Yıllarca sobayla ısıtılmış, perdesiz, halısız, müziksiz bir mekân olan Körfez'in alameti farikalarından biri, müşterilerin *Körfez gazetesi* adını

verdikleri, dosya kağıdına daktiloyla yazılmış mönüleridir. Emektar garson Necip Baba'nın yakın ilgisine mazhar olan İhsan Sabri Çağlayangil, Abdi İpekçi gibi hatırlı müşteriler, yazları kendileri için bahçedeki ıhlamur ağacının gölgesine kurulan içki sofralarında, fıskiyeli havuzun serinliğinde ağırlanmışlardır. Körfez hakkındaki en çarpıcı rivayetlerden biri, rakısını bitiremeden masadan kalkan müşterinin yarım bıraktığı rakı şişesinin, sonraki gelişinde devam etmesi için, üzerine isim yazılarak saklandığıdır. İçinde hizmet verdiği bina yıkıldıktan sonra kapanmak zorunda kalan Körfez'in çalışanları **Kumsal** lokantasına transfer olmuş ve Körfez geleneğini orada devam ettirmeye başlamışlardır. Canlı'nın ölümünün ardından sahip değiştiren Körfez, 2005'te Selanik Caddesi'nde tarihi Mahmud Nedim Zabri Konağı'nda yeniden hizmet vermeye başlamıştır. FUNDA ŞENOL CANTEK

körkütük Argoda aşırı derecede sarhoş.

kravatlı Argoda **Kulüp Rakısı**'nın lakabı.

Krepen Pasajı Galatasaray'da, yıkıldığı 1982 tarihine kadar pek çok meyhaneye ev sahipliği yapan, bugün yerinde sahaflar çarşısı Aslı Han'ın bulunduğu pasaj. **Beyoğlu** Balıkpazarı'nı kesen Avrupa Pasajı'nın paralelinde yer alan Krepen Pasajı, **Yeşilköy**'ün **Levantenler**inden Crespin ailesi tarafından 19. yüzyılın ikinci yarısında inşa ettirildi. 1943'te, yabancı isimlerin Türkçeleştirilmesi mecburiyeti gelince, pasaj Krizantem ismini aldı, fakat esnaf ve müşteriler *Krepen Pasajı* ismini kullanmaya devam etti. Krepen, *Sidikli Pasaj* olarak da anıldı.

Pasajın açıldığı yıllarda, bugün Aslı Han'daki birkaç dükkân gibi iplikçiler, dikiş malzemecileri, terziler çoğunluktaydı. 1900'lerin başından itibaren pasaja kunduracılar hâkim oldu. 1940'lı yıllarda kunduracılar gene Beyoğlu'nda bulunan Lütfullah Pasajı'nı mesken tutmaya başlayınca, Krepen'de birbiri ardına meyhaneler açıldı. **Triandafilos**, Zaharapulos, **İmroz**, Kadir'in Yeri, Neşe (Bayram'ın Yeri) pasajın önemli meyhaneleri arasında yer alıyordu.



Vefa Zat Koleksiyonu

Erol Günaydın ve Altan Erbulak, Krepen'de demleniyor

Bugün **Çiçek Pasajı**'ndaki **Seviç**'in sahibi olan Bayram Aydındoğan, Çiçek Pasajı'nın nev-i şahsına münhasır karakterlerinden Entelektüel Cavit, Krepen Pasajı'ndan çıktı. Yıkımın ardından Nevizade Sokağı'na taşınan İmroz ve Kadir'in Yeri, tabelalarında isimlerinin başına "Krepen'deki" ibaresini ekleyerek pasajın adını bugünlere taşıdı.

İslam Çupi, pasajı şöyle tarif eder: "Beyoğlu'nun meyhane bolluğuna karşılık, Balıkpazarı'nın iki büyük içki mabedi olan Çiçek ve Krepen Pasajı gözlerin hayata açıldığı sabahlardan tutun da gözlerin hayata kapandığı gece ötelerine kadar, çeşitli katmandaki insanların her saat hiç boşaltmadığı, alkol limanlarından ilk ikisi idi."

VEFA ZAT, Çiçek ve Krepen Pasajlarında bulunan meyhanelerin Samatya ve Kumkapı'dakilerden farklı olduğunu söyler: Çiçek ve Krepen'de, mezeler kaba görünümlü Yarımca Porselen tabaklarda değil, Yıldız Porselen tabaklarda sunulur.



Vefa Zat Koleksiyonu

Krepen'de tavını almış rakı meclisi

Müdavimlere gelince; **Refik Durbaş**'a göre, Pertev ve **Dürnev Tunaseli** kardeşlerin, **Edip Cansever**'in, **Hayalet Oğuz**'un, **Muzaffer Buyrukçu**'nun, **Patriyot Hayati**'nin ve elbette **Mehmed Kemal** ve Çetin Özbayrak'ın (Altı Punto Çetin) fotografileri hâlâ durmaktadır Krepen Pasajı'nın aile albümünde. Pasaja uğrayanlar arasında **Melih Cevdet Anday**, **Cihat Burak**, Ayberk Çölok, **Ferruh Doğan**, Hikmet Dikmen, **Şükran Kurdakul**, Necati Cumalı, Zehra Bilir, Rıfat Ilgaz, **Bedri Rahmi Eyuboğlu**, **Can Yücel** ve Cahide Sonku da sayılabilir. **Cevat Çapan** da buradan eli boş dönmemiş,

Fena halde Londra'ya benzeyen

Kalabalık bir kentmiş

Cehennem.

Oysa küçük bir Venedik'ti

Krepen Pasajı

Tedavülden kaldırılmadan önce

Hileyle ve cebren

dizelerini kaleme almıştır. ÇİĞDEM ÖZTÜRK

Önder Şenyapılı İsim İsim İstanbul / Arif Keskiner Çiçek Gibi / Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti / İslam Çupi Hey Gidi İstanbul / Behzat Üsdiken "Krepen Pasajı", Dünden Bügüne İstanbul Ansiklopedisi / Vefa Zat "Bizim Meyhanelerimiz Vardı II", www.büyükkeyif.com / Tomris Uyar "Bir Tek Daha Ver", Hürriyet Pazar, 13 Nisan 1986

Kristal Gazinosu 1920'lerden 50'lere kadar Taksim meydanında yaşayan, ismi **Türk sanat müziği** ile özdeşleşen **gazino**. Talimhane bölgesinde, su haznesinin köşesiyle Cumhuriyet Caddesi girişi arasında yer alan üç katlı kavisli bina, 1928'de inşa edildi. Kolonlar üzerinde yükselen ve gazinoya

ayrılan üst katın meydan tarafı boydan boya camla örülmüştü. Kristal gazinosu, sahibi **Hacı Hamdi Anlar** ve büyük oğlu **Mahmut Anlar**'a *Gazinocuların Piri* unvanı kazandırdı. Burası, özellikle 2. Dünya Savaşı'nın sürdüğü yokluk yıllarında istifçilikle zenginleşen Anadolulu iş adamlarına kucak açtı: O günlerde yaygın biçimde kullanılan tabirle *hacı ağalar*, Kristal Gazinosu'nda İstanbul'un simgelediği her şeyi, ihtişamı ve eğlenceyi tadıyordu. **Ümit Deniz** 1952'de Kristal'i şöyle tasvir ediyordu: "Limon küfü kumaşlarla kapitone olarak kaplanmış duvarlar. Son moda duvar tezyinatına mukabil saray işi oymalı yaldızlı kapılar. Poturun üzerine frak ceketi geçirmiş gibi. Tazyik edilmiş mukavva plaklardan yapılmış bir tavan. Fanus yerine neon, gazyağı yerine elektrik. On yedinci asır mı, yirminci asır mı belli değil. Sahnede Itrî'nin, Dede Efendi'nin klasik eserleri de okunuyor, Folies Bergère'e nazire olarak yarı üryan havva kızları bacak da sallıyor. Burası, zevk ehli alaturka müzik meraklısı İstanbulluların iyi bildiği Taksim'deki Kristal gazinosudur."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Kristal Gazinosu'nda bir pazar eğlencesi; 15 Mayıs 1949

1948'de Kristal, Ankara Radyosu yıldızı Perihan Altındağ'ı, sanatçının içki yasağı şartına da boyun eğerek transfer etti ve en büyük sükseyi o zaman yaptı. Talihin bir cilvesi, 1957 yazında, gazinonun son deminde, "içki mecburiyeti yoktur" ilanları eşliğinde assolist yine Perihan hanımdı. Adnan Menderes iktidarının imar politikası Kristal'in sonunu getirdi, bina Tarlabaşı yolunun genişletileceği gerekçesiyle aynı yıl yıktırıldı. Oysa boşalan arsa yola dahil edilmedi, otopark ve dolmuş durağı olarak kullanıldı. Hamburgerci Kristal, yıllar sonra aynı mevkide yer alacaktı. Gazinonun yıktırılmasında siyasi nedenlerin rol oynadığı söylenir: 1953'te Kristal'de yapılan bir CHP toplantısı esnasında, İsmet İnönü'nün nutkunun kaldırımda toplanan halka hoparlörle dinletilmesi iktidarı küplere bindirmişti.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Yıldız Sey 75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık / Ümit Deniz "Bu Gece Nereye Gidelim ve Kimleri Seyredelim", Milliyet, 9 Kasım 1952



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

29 Ekim 1938: Bir zamanlar Taksim Meydanı'nın önemli bir parçası olan Kristal Gazinosu; sütunlar üstünde yükselen, tamamen camla kaplı terası dolduran seçkin davetliler Cumhuriyet'in onbeşinci yıldönümünü kutluyor

Kristal Rakısı **Tekel** öncesi dönemde piyasada bulunan *fevkalade* rakı markası. 11 Haziran 1931 tarihli *Cumhuriyet* gazetesindeki ilanda Kristal Rakısı'nın üstünlüğünü üç sebebe bağlanır: "1. İstanbul'un en lâtif menba suyu ile sondurulması, 2. Uzun müddet fıçılarda dinlendirilmesi, 3. Çekirdekten yetişmiş bir san'atkârın ihtimamiyle **taktir** edilmesi. Bu üç şartı esasiyi câmi Kristalden başka bir rakı yoktur."

kul-kul Veya *gab-gab*; sürahi kul-kulu; **testi**den, **kabak**tan, **sürahi**den kâse veya kadehe içki doldurulurken çıkan, işret erbabının kulağına hoş gelen sesler. Usta meyhaneciler, bu sese farklı bir ahenk kazandırmak için sürahi veya testiye bir elma atardı.

Kulis **Beyoğlu**, Atlas Sineması Pasajında, uzun dönem tiyatroculara, ressamlara ve edebiyatçılara bir aile ocağı rahatı ve sıcaklığı yaşatan **bar**. İki yıl süren *rakı ambargosu*, sahibi Jorj'a kara bir leke gibi *rakı yasaklayan meyhaneci* sıfatını kazandırdı. Müşteriyi hoş tutmayı iyi bilen Jorj, çok üstelemeden kararından caydı, ama Kulis'in alaturka bir meyhane değil, bir *snack bar* kimliği taşımasında ısrarlıydı. Mönüsü zengin, değişken ve her zaman sürprizliydi: Sosisli fasulye, bıldırcın dolması, kremalı tavşan yahni, domuz pirzolası, kurbağa bacağı, kuşkonmaz...

Küçük Sahne'nin hemen girişindeki mekân, ismini de bu konumundan almıştı; kasada el altından sinema ve tiyatro biletleri satılırdı, oyuncuların perde aralarında bir tek atmak için iki dakikalığına buraya uğradıkları vakiydi. 1951'de açılan ve daha ilk senesinde Jean Cocteau'yu ağırlayan Kulis'i, Jorj Sütçüyan 1957'de devraldı, 16 yıl çalıştırdıktan sonra 1973'te sesli sedalı, çoğu müdavimin hazır bulunduğu hüzünlü bir törenle kapattı. Kulis'in nelere tanık olduğunu, tadımlık bir *kimler geldi kimler geçti* listesi daha iyi anlatır: (alfabetik sırayla) Adalet Cimcoz, Aliye Berger, Altan Erbulak, Asaf Çiyiltepe, **Cahit Irgat**, Charles Aznavour, **Dario Moreno**, **Dürnev Tunaseli**, Ekrem Reşit Rey, Engin Cezzar, Erol Günaydın, **Fikret Adil**, Füreya, Gülriz Sururi, İsmet Ay, James Baldwin, Mevhibe "Lavinia" Beyat, Mücap Ofluoğlu, Münir Özkul, Müşfik Kenter, Orhan Boran,

Sabahattin Eyuboğlu, Turgut Boralı, Yaşar Kemal... Kulis'te Erdoğan Değer biriken içki ve yemek faturalarını resimleriyle ödemiş, **Özdemir Asaf** kapanma vakti gelmesin diye duvar saatini kim bilir kaç kez geriye almış, Ümit Yaşar Oğuzcan kederli bir gece bileklerini kesmeye kalkmıştı.



1952'den bir Kulis Bar hatırası: Fikret Adil, Mücap Ofluoğlu ve Samim Ankara bar sohbetinde

Mösyö Jorj'un ardından Kulis, 70'lerde bir süre daha aynı yerde direndi. Pasajın değişen yapısıyla birlikte 80'lerin sonunda ve sonrasında, aynı isimle veya Eski Kulis namıyla tekrar yaşatılmaya çalışıldı. Jorj ise gönlündeki Kulis havasını 1973-86 arası Nişantaşı'nda estirdi. 1 Şubat 1979'da, öldürüldüğü günün akşamında, Abdi İpekçi ve eşinin Kulis'te rezervasyonu vardı.

Jak Deleon İstanbul ve Bodrum Barları / Vefa Zat Eski İstanbul Barları / Atıf Yılmaz Hayallerim, Aşkım ve Sen / Ahmet Oktay Gizli Çekmece / Ümit Deniz "Beyoğlu'nda Bir Tarih Kokteyl Parti ile Kapandı", Milliyet, 11 Haziran 1973 / "Kulis Olayı", Toplum ve İnsanlar, Ekim 1983

Kulüp Rakısı **Tekel** tarafından 1930'lu yıllarda piyasaya çıkarılan ve halen Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilmekte olan **rakı**.

Tekel'in yaşayan en eski rakı markası olan Kulüp, halen ilk **etiket**i ile piyasaya sunulmaktadır. Türk afiş sanatı ve reklamcılığının ilk temsilcilerinden **İhap Hulusi Görey**'in dizayn ettiği ve sanatçıyı yakın dostu **Fazıl Ahmet Aykaç** ile rakı sofrasında keyifle sohbet ederken gösteren etiket, bu ürünün kendi tarihini yazdığının kanıtıdır. Tekel döneminde yalnızca **İstanbul İçki Fabrikası**'nda %50 **alkol derecesi**nde üretiliyor ve piyasaya 5, 35, 70 cl.'lik **şişe**lerde sunuluyordu.


ÜZÜM VE ANASONDAN
YAPILMIŞ
Kulüp
rakısı
50 DERECE 70 cl. 770 KURUŞ
T.C. İNHİSARLAR İDARESİ

Mey İçki Koleksiyonu

Kulüp Rakısı'nın imalat talimatnamesinde; "iyi vasıfta kuru ve **yaş üzüm**, tercihan Çeşme olmak üzere taze **anason**, iyi vasıflı içme suyu kullanılacak; taktir ameliyesi sırasında %10 baş, %65 orta ve %25 son mahsul alınacak; baş ve son mahsul imalatta tekrar kullanılmayacak" gibi detaylar vardır. Tamamı **suma** ile ve **Altınbaş Rakı**'dan daha az, **Yeni Rakı**'dan daha fazla anason kullanılarak elde edilen bu rakının, meraklısına hitap eden ve tutarlılık, denge, dostluk simgeleyen bir ürün olduğu söylenebilir.

Özelleştirme sonrası Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından, **Nevşehir İçki Fabrikası**'nda üretilmekte ve dizaynı yenilenen 5, 35, 70cl.'lik şişelerde eski etiketi ile piyasaya sunulmaktadır. **FÜGEN BASMACI**



Kulüp Reşat 1960 ve 70'lerin **Beyoğlu** gece hayatına damgasını vuran ünlü gece kulübü. Yeşil Horoz ile birlikte Küçükparmakkapı'ya ayrı bir renk katan kulüp, sahibinin adı Reşat olduğu için bu adı almıştı, ama İstanbul halkı arasında genellikle müdavimlerin Fransız *kankan* dansına atfen koyduğu *Can-Can* adıyla anılırdı. Anason kokulu bir gece kulübü olan Can-Can'a damsız erkekler alınmazdı, ayrıca erkeklere kravat mecburiyeti vardı. Sadece **Ayhan Işık** gibi ünlüler ve müdavim olmuş varlıklı konuklar damsız girebilirdi.

Vefa Zat Eski İstanbul Barları



Ayhan Işık, Kulüp Reşat'ta

kumanya Argoda meze.

Kumkapı Tarihi Yarımada'nın Marmara Denizi kıyısındaki kadim semti. Bizans döneminde *küçük iskele* anlamına gelen *Kontoskalion* ismiyle anılırdı. Zamanla eski liman dolduruldu ve kente kum getiren gemilerin yükünü boşalttığı bir yere dönüştü. Kumkapı, fetihten sonra nüfus dengesini sağlamak için kente getirilen Ermenilerin yerleştirildiği semtlerden biridir. Eskiden beri, semt ahalisi kayıkçılık ve balıkçılıkla uğraşagelmiştir. Kumkapı dalgakıranı arkasındaki barınaklara yerleşen balıkçıların mesken tuttuğu **balıkçı meyhaneleri** ise semtin bir başka karakteristik özelliğiydi. Tuttukları balığın bir kısmıyla buralarda demlenen balıkçılar, geri kalanını **Eminönü** Balıkpazarı'na götürürlerdi. Balıkçı meyhanelerinde yapılan **balık**, **karides**, **midye**, tarak, sübye, pavurya son derece lezzetliydi. Yakın zamanın ünlü meyhanecilerinden **Kör Agop**'u da buradan *tahsilli* mekâncılar arasında anmakta fayda vardır.

Kumkapı'dan **Samatya**'ya kadar uzanan sahil, uzun yıllar İstanbulluların denize girdiği *fukara plajları*na ve çalgılı, **carmakçur**lu **gazino**lara ev sahipliği yaptı. **Mehmet Tevfik** buradaki meyhanelerden bazılarının ismini düşer: Düzoğlu, Yeni Meyhane, Karabıçak, Küçük Samsun. **Osman Cemal Kaygılı** ise Karabıçak meyhanesindeki musiki ziyafetinden söz ederken Kumkapı meyhanelerinde müşterileri mest eden Udi Aleksan Efendi, kemençeci Bedros ve davulcu Kirkor'un ismini özellikle anar. VEFA ZAT, geleneğin izini sürerken Tayyar Baba'nın balıkçı meyhanesi, Çamur Şevket'in yeri, Minas Usta'nın meyhanesi ve halen üçüncü kuşağın devam ettirdiği Kör Agop'tan bahseder. Kumkapı'nın 1990'larda düzenlenerek turistik bir alan haline getirilen meydanı ise günümüzde sayısız balık lokantası ve meyhaneye ev sahipliği yapar. **TAN MORGÜL**



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1950'lerde Kumkapı'da balıkçı barınakları

Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Osman Cemal Kaygılı Köşe Bucak İstanbul / Vefa Zat İstanbul Meyhaneleri



Kumkapı'nın anasonla tütsülendiği bir başka gece

kumpanya Meyhanelerde sürekli beraber takılan kafadar takımı.

kupaj Üzüm çeşidi, üretim yılı, coğrafi bölge, kimyasal ve **duyusal özellik**ler açısından farklılıkları olan **şarap**ların, istenen özelliklerde bir son ürün elde etmek amacıyla ön denemelerde uygun bulunan oranlarda **harmanlanma**sı.

Kurdakul, Şükran (1927-2004) Şair. 20. yüzyıl edebiyatımızda *acılı kuşak* ya da *fedailer mangası* diye adlandırılan şairler topluluğunun en genç üyelerinden biri olan Şükran Kurdakul, İstanbul'da doğdu. **İzmir**'de öğrenim gördüğü yıllarda ilk şiir kitabı *Tomurcuk*'u (1943) çıkardı. Yasadışı sayılan sol partilere üye olmaktan ötürü 1946 ve 1953'de iki kez tutuklandı ve yargılama sonucu aklandı.



İlk içki deneyimlerini İzmir'deyken ilişkili olduğu edebiyat çevrelerinde yaşadığı düşünülebilir. 1950'den sonra İstanbul'da yaşamını sürdürdü. 50'li yılların başlarındaki bir anısını anlatırken şöyle yazar: "Cumartesi günleri Rıfat Ilgaz, **Orhan Kemal**, A. Kadir, Lütfi Erişçi, **Fethi Naci**, Sabri Soran, Metin Özek, D. Cezmi Ulucan, Dr. Müeyyet Boratav ve başka arkadaşlar Balıkpazarı'nda bir meyhanede toplanıyorduk." Söz konusu yer **Eminönü**'ndeki değil, **Beyoğlu**'ndaki Balıkpazarı'dır. Beyoğlu'nda, edebiyatçıların mekân tuttukları **Lambo**, **Lefter**, **Krepen Pasajı**'ndaki meyhaneler Kurdakul'un gençlik yıllarında gittiği meyhanelerdir. 60'tan sonra, **Kadıköy**'de oturduğu için daha çok bu yakadaki meyhaneleri yeğlemiştir.

Türkiye İşçi Partisi'nin etkin bir üyesi olarak Balıkesir yöresinde çalışmalar yaptığı sırada özelikle **Ayvalık** ve çevresindeki içkili lokantaları yeğlediği bilinir. Yaşamını son yıllarında, Kızıltoprak'taki evinde, perhizde olması nedeniyle çeşidi az ama seçkin mezelerle ve genellikle öğleden sonra kurulan **çilingir sofrası**nda bir iki yakın dostuyla demlenmeyi âdet etmişti. Ömrünün sonuna kadar rakıya sadık kalmıştı. Bir süre **Yeni Rakı** ile **Altınbaş**'ı yarı yarıya karıştırıp hiç olmazsa bir duble rakıyla *kifâf-ı nevs* ederdi. ERAY CANBERK

Şükran Kurdakul Cezaevinden Babıali'ye Babıali'den TİP'e / Öner Yağcı Şükran Kurdakul -Yaşamı ve Yapıtları

Kurtuluş Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası. Aydın'da üretiliyordu.



kuru üzüm **Yaş üzüm**ün kurutulması suretiyle elde edilen ve **suma** üretiminde kullanılan hammadde. Ülkemiz, 580 bin hektarlık bağ alanı ve yıllık 3,5 milyon ton üzüm üretimi ile dünyanın önde gelen üzüm üreticilerindendir. Üretilen üzümün yaklaşık %30'u kurutularak değerlendirilir. Dünya kuru üzüm ticaretinde ülkemizi ilk sıralara yerleştiren ve ihracatımızın önemli kalemlerinden biri olan, Ege Bölgesi'nin yemeklik kuru üzüm çeşidi *sultani*dir.

Yemeklik olarak değerlendirilen kuru üzümün ardından gelen tüketim alanı ise, **rakı** üretimidir. Rakı üretimi için yıllık 50-80 bin ton kuru üzüm alınır. Rakı imalatının ilk aşaması olan suma üretiminde kullanılan başlıca kuru üzüm çeşitleri; Ege, Güneydoğu Anadolu ve Orta Anadolu'da yetişen *sultani, yuvarlak çekirdeksiz, Çal karası, rumi, sergi karası, besni, ağ besni*dir.

Suma üretiminde kullanılacak üzümlerde aranan en önemli özellik şeker oranının yüksek olmasıdır. Bu nedenle üzümlerin tam olgunluk döneminde toplanmaları ve sergide iyice kurutulmaları gerekir. Üzümler doğrudan güneşe serilerek kurutuldukları gibi, bazı çözeltilere bandırıldıktan sonra kurutulanları da vardır. Kuruyan üzümler sap ve çöplerinden mümkün olduğunca ayrılarak stoklanır. Kızışmanın önüne geçebilmek için, iyi havalandırılmış ambarlarda üst üste 2-3 çuvaldan fazla yığmadan düzgün istifleme yapılarak saklanması gerekir.

Kuru üzümün suma üretimine hazırlanması, önce kesme işlemi ile başlar. Kendine özgü kesme makinelerinde parçalanan üzümler, su ile itilerek karıştırıcılı tanklara alınır. Burada şeker konsantrasyonu uygun seviyeye ayarlanarak homojen bir **şıra** elde edilir. Sonra **fermantasyon** tanklarına alınan şıranın üzerine saf **maya** eklenir ve fermantasyona bırakılır. 48-56 saat içinde fermantasyon tamamlanır ve elde edilen **mayşe**, **distilasyon kolonu**na gönderilir.

Rakı üretim tesislerinin suma üniteleri, yaş üzüm hasat döneminde yaş üzüm işlerler. Ancak, yaş üzümün hammadde olarak stoklanması mümkün değildir. Yaş üzüm kampanyası tamamlandıktan sonra, senenin geri kalan zamanında rahatça stoklanabilen bir hammadde olarak kuru üzüm işlenir. **Tekel** döneminde kuru üzüm üretim bölgelerinde 10-15 değişik alım noktası açılır ve direkt üreticiden alım yapılan heyecanlı kampanyalar yaşanırdı.

Rakı üretiminde son yıllarda, yaş üzümün tür itibariyle ayrımlanarak işlenmesi uygulaması başlamıştır; ancak, kuru üzümün tür itibariyle ayrılarak işlemesi yapılmamaktadır. FÜGEN BASMACI

kuş ötümü **Antakya**'da sıcak günlerin çok eski bir ritüelidir. Günümüzde çok nadir uygulanmakla birlikte, ev dışı töreni olan *kuş ötümü*, daha çok yaylalarda yapılır. Yöre ağzındaki sözcük anlamı "çok erken başlamak"tır. Özel günlerde, örneğin kararlaştırılmış bir pazar günü ve kesinlikle arkadaşlar arasında düzenlenir. Gün doğduktan sonra bir araya gelen arkadaşlar yanında mercimek çorbası, katıklı ekmek, kısır, hatta çiğ köfte, sakatat ve kuşbaşı et ile rakı keyfi yapar, birkaç saat süren fasıl sonrası evlerine döner.

Kuşdili Çayırı **Kadıköy**'de çok eski zamanlardan beri **mehtap sefası**na çıkılan, doyumsuz hazlar sunan mesire. Kuşdili Çayırı **piyasa** yapmak açısından Kadıköy'ün Haydarpaşa, Yoğurtçu, Moda ve Uzunçayır gibi çayırlarından daha meşhurdu. Aynı mahalde yer alan **Papazın Bağı** gibi Kuşdili Çayırı'nı da semtin bitirimleri kira yolu ile işletirlerdi. Bir yanından Kurbağalıdere'nin denize kavuştuğu bu çayırlık, temmuz külhanında, ağustos fırınında kavrulanlar için sığınak olur, insanlar gece rüzgârının serinliğinden istifade dileğiyle akın akın buraya gelirdi. Çayırın müdavimleri bıçkın delikanlılar, memurlar, emekliler, esnafın yanı sıra çoluk çocukla birlikte ev hanımları da gelir, çimenlerin üzerine serilen kilimlerde evden getirdikleri zeytinyağlı dolmalar, börekler, köftelerle piknik yaparlardı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

19. yüzyılın sonunda Kuşdili Çayırı

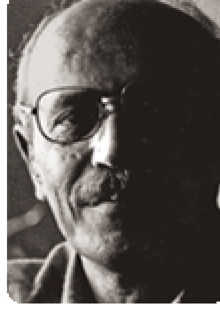
Tabanca sıkmak yok, nara patlatmak yok, aksi halde çayırda Gülistan Gazinosu'nu işleten **Galatalı Hamdi** karşınıza dikilirdi. Kadıköy'ün meşhur tiplerinden udi Zenop da buradan hiç eksik olmazdı. Bu zat yağlı fesli, kirli suratlı, yırtık redingotlu, kırık utlu, fakat kendini müthiş musikişinaslardan sanan bir Ermeniydi. Çatır çutur mızrap vurarak, gayet berbat sesiyle söyler durur, onar, yirmişer para toplardı.

Çayır adeta bir panayır yeri gibiydi. İp cambazları, bisiklet ve motosiklet kiralayanlar, halkacılar, piyangocular, muhallebiciler, simitçiler, köfteciler, Şam tatlıcıları, dondurmacılar, kâğıt helvacılar çayırı baştan başa doldururlardı. İp cambazlarının en meşhuru Cambaz Ali, telin üzerinde sağ kolunu mafsaldan çıkartıp yerine oturtmak ve sırtına bağladığı koçu telin üzerinde kucağına indirerek kesmekte mahirdi.

Kuşdilinde fantezi boldu, isteyen gazinoda kafa çeker, isteyen çayıra girerken sağdaki muhallebicide dondurma yer, isteyen de şimdi hazin bir tramvay hangarı olan tiyatroda operet izlerdi. Bu tiyatroyu o zaman Matbuat Müdürü olan Nâzım Hikmet'in babası Hikmet Bey işletirdi. Bunun da üstünde camekânlı bir gazino vardı, İstanbul'un sayılı afetlerinden *Cihanyandı* Latife Hanım'ın dostu *Küçük* Hüseyin Bey işletirdi. Kuşdili Çayırı'na gelenlerin arasında bütün kadınların ilgisini çekecek kadar yakışıklı bir delikanlı olan *Kavuncu Güzeli* ile *Çayır Güzeli* diye anılan yeşil gözlü, uzun boylu bir dilber de vardı. Kadıköy'ün ünlü gazete müvezzii Akbaba Suat da çayırın renkleri arasındaydı.

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri / Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe / Adnan Giz Bir Zamanlar Kadıköy / Dr. Müfid Ekdal Kadıköy

kuşluk rakısı Günün sabahla öğle arasındaki *kuşluk vakti*nde alınan **tek** rakı.



Kutlar, Onat (1936-1995) Hikâyeci, şair, senaryo yazarı; Sinematek'in kurucularından. Onat Kutlar, görünüşüyle de konuşmasıyla da dengeli ve güven verici bir insandı. Memet Fuat, *a Dergisi*nin kurucularını 1950'li yıllarda tanıdığında Onat'ı grubun sözcüsü sandığını söylemişti. Onun sakinliği ötekilerin aşırı heyecanını dengeliyordu. Toplumsal olaylarla, bu olayların yansıtıldığı kimi film vb. karşısında patlardı öfkesi. Haykırırdı. Bu Onat'tan o kadar beklenmedik bir şeydi ki, hatırlanırdı.

Onat Kutlar sakin görünüşünü içerken de koruyan ender insanlardandı. Beyazıt'ta Çınaraltı'nda önünde çay bardağı da olsa **Bebek**'te ünlü bir barda önünde rakı kadehi de olsa duruşu değişmezdi. Dudağının ucundaki gülümseme biraz genişler. Bir de kahkaha atabilirdi keyifli bir sohbet eşlik ediyorsa demlenmeye.

Bazen bu sofra onun yargılarını da etkilerdi: "Arkadaşım olmalarına rağmen, bu yabancı okul bitirmiş, Batı ülkelerini gezip dolaşmış talihli aile çocuklarına uyum sağlamakta güçlük çekiyordum. Bir ağacın altında, bir yer sofrasında günbatımına karşı ekmek, peynir ve kavunla rakı içtiğimiz o akşama kadar. İkinci kadehte ortalık gölgelendi. (...) Hafif efkârlı bir yalnızlık duygusu gelip çöreklendi çimenlerin üstüne. Kavun acılaştı. Mihalıç peyniri sanki daha tuzlu, rakı buruk. Ve o anda o Cambridgeli genç adam, [**Cevat Çapan**] usuldan bir sesle bir şarkı mırıldanmaya başladı. Usul usul biz de katıldık (...) O gün dedim ki kendi kendime bu adamın içinde başka bir adam var." SENNUR SEZER

Onat Kutlar Gündemdeki Sanatçı / Onat Kutlar Kitabı

kuver Sofranın demirbaşı olan takımlarının tümüne verilen ad. Fransızca kökenli *kuver* (couvert) sözcüğü aslında "yemek servisinden önce masaya serilen örtü" anlamına gelir. Ancak zaman içinde masa örtüsünün yanı sıra

çatal, bıçak, kaşık, peçete, tabak, bardak, tuzluk, biberlik, şamdan, çiçeklik vb. gibi yemek öncesinde sofraya konan unsurların tümünü kapsayan bir anlam kazanmıştır. Ayrıca bazı lokantalarda kişi başına alınan fiks ücrete de *kuver* denir.

Kuzguncuk **Boğaziçi**'nin Anadolu kıyısında, Üsküdar ile Beylerbeyi arasında yer alan ve geleneksel Boğaz köyü havasını hâlâ sürdüren tarihi semt. 20. yüzyıl ortalarına kadar, Rumların, Musevilerin ve Ermenilerin ağırlıkta olduğu Kuzguncuk'ta bulunan üç kilise ve iki sinagog bu tarihin fiziki hatırası olarak hâlâ yerindedir. Çok kimlikli demografik yapı semtin sosyo-kültürel havasını etkilemiştir. Lakin bugün gayrimüslim nüfus yok denecek kadar azdır. Şair **Can Yücel**, *"Ben Kuzguncuk'ta yeşil bir dal buldum ona tutundum"* dizesinde adeta, yeşil, sakin ve tarihi atmosferin yakın zamandaki *resmini* çekmiştir.

Evliya Çelebi, Eremya Çelebi, **Mehmet Tevfik** ve daha birçok tarihçi, yazar ve edebiyatçı, konu **meyhane** olunca semtin ismini **Çengelköy** ile beraber özellikle belirtir. **Osman Cemal Kaygılı**'nın andığı, "gece radyo ile vakit geçirilen Todariki'nin meyhanesi" ve "gündüzleri delikanlıların kâğıt oynadığı akşamları demlendiği Kiryako efendinin bahçeli gazinosu," Boğaziçi köylerinin meyhane karakterlerine dair iyi bir fikir verir. Özellikle Rum cemaatinden kadın ve erkeklerin beraberce gidebildiği bu mekânlar, gündüzleri **nargile** ve **kahve** hizmeti vererek bir nevi **kahvehan**e misyonu da üstlenirdi. Benzerleri bugün Yunanistan'da da mevcuttur.



19. yüzyılın sonunda Kuzguncuk iskelesini gösteren bir kartpostal

Semtin eskilerinden Ziya Yücedağ, Kuzguncuk'un eski meyhanelerine ve **barba**larına dair hatırladıklarını şöyle anlatır: "Ekseriyet Rumlar işletirdi buraları. Kerahet vakti dolmaya başlar, akşamları kalabalık olurdu. Geceyarısı kapanırdı. Ağırlık rakı içilirdi, canlı müzik yoktu. Meyhaneler **meze** ağırlıklıydı. Mevsim **balık**ları, etler de olurdu. Herkes birbirini tanırdı, tek gitseniz bile hemen yan masadaki muhabbete dahil olurdunuz. Yahudi mezeci mekânları gezip, tepsisiyle buzlu badem servisi yapardı. Mekânın *tepsici*si evlere meze götürürdü. Barbanın gözü ise her daim masalarda ve mezede olurdu, müşteri istemeden, masaya mezeci gelir, günün mezelerini tabaklara tadımlık olarak koyardı. Müşterinin yüzü kızarmaya başlayınca önce mezeyi, kızarma devam edince de rakıyı keserdi. Müşteri mekâna ilk defa gelmişse, barba onu denerdi. Müdavimlere ise her yaptığı hizmeti, mezeyi beğendirmeye çalışırdı. Doktordu onlar!.. Semtin üç bostanı olmasına rağmen, sebze ve meyve için **Beykoz** da çokça kullanılırdı. Bademler ve hıyarlar illa ki Çengelköy'den olurdu. Ve tabii Kuzguncuk'un **erik** ve çileği, mevsiminde bol bol olurdu... 60'ların ortası gibi son meyhaneler de kapanmaya başladı..."

Kuzguncuk'un yüksek çınar ağaçlarının gölgesinde denize uzanan karakteristik *çarşı yolu*, İcadiye Caddesi üzerinde yer alan eski meyhanelere dair bilgiler semtin yaşlılarından hâlâ temin edilse de, verilen mekân isimleri çok sağlıklı değildir. Söylenenlerden anlaşılan, meyhanelerin neredeyse hepsinin, işletmecisi ve sahibinin ismiyle anıldığı: Todori'nin meyhanesi, Kiryako'nun, Stefo'nun, Corc'un yeri gibi... En ünlülerinden biri olan Barba Yani [bugün Salon Kıraathanesi] arkada bahçesi olan, kadın ve erkek beraber gidilebilen bir meyhaneydi. Duvarlarındaki büyük aynalardan dolayı *aynalı meyhane* olarak da bilinirdi. **Salâh Birsel**, ünlü *Salâh Bey Tarihi*'nin Kuzguncuk sayfalarında Yani, İspiro ve Kiryako **gazino**larının yanı sıra geceleri evinden rakı temin edilen bir **nöbetçi haham bakkal** bahsi açar ki, dillere destandır.

Bugün Boğaziçi'nin en şık balık lokantaları arasında gösterilen İsmet Baba ise, konuk olduğu ahşap yalının alt katında, denize nazır olarak, semtin *meyhane geçmişini* bekler. Daha önce Todori'nin meyhanesi olan mekân,

1951'de Üsküdarlı manav İsmet Dökmecier tarafından Kuzguncuk Yalı Gazinosu olarak yenilenmiş, adı 1981'de kurucusunun vefatından sonra varisleri tarafından *İsmet Baba* olarak değiştirilmiştir. Uzun yıllar hizmet verip 90'larda kapanan Yunus Balık Restoran da, İsmet Baba'nın hemen karşısındaydı. Bugün semtin bu *şanlı* meyhane geçmişini devam ettiren sadece iki mekân var; kıyıda İsmet Baba, içeride yeni açılan Kosinitza. TAN MORGÜL

Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Osman Cemal Kaygılı Köşe Bucak İstanbul / Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi

kuyu dolabı Buzdolabının olmadığı yıllarda rakılar ve karpuzlar evlerin bahçelerindeki kuyulara sarkıtılıp soğutulurdu. Bu iş de çoğunluk çocuklara kalırdı. **Salâh Birsel**, Boğaz'da Kongar'ların köşk silsilesinde konuyu buradan açar: "Birinci köşkün arkasında bir de kocaman kuyu görünür ki bu rakı şişelerinin soğutucusudur. Yalnız çocuklar şişeleri sarkıtır ya da çekerken ölüm korkuları geçiriyorlardır."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

kuzu sarma Rakının bahar **meze**si. Bir mart ile altı mayıs arasında, kuzuların kesim zamanında yenir. 6 Mayıstan sonra kuzu bağırsağı artık kokoreç için sarılır. Ciğerciden örülü olarak alınan sarmanın çapı 3-4 santimdir. Yapımı kolaydır. Sarma suda haşlanır. Rendelenmiş kuru soğan, domates ve salça **zeytinyağı**nda öldürülerek sos hazırlanır. Bu sosun içine haşlanmış sarmayla beraber biraz içme suyu konur ve tekrar pişirilir. Servis ederken taze soğan ve dereotu ilave edilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

küçük Tiryaki jargonunda 35 cl.'lik ufak rakı.

Küçük Afet 19. yüzyılda yaşamış Ermeni asıllı bir meyhane köçeği. Enderunlu Fazıl asıl adının Kaspar olduğunu belirtir. Tutkun olduğu bu köçeği *Çenginâme*'de, kara kaşlı, kara gözlü, ay gibi ışıltılı beyaz yüzlü diyerek över.

Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu İstanbul'da, Dolmabahçe-Maçka arasında, alaturka yazlık **gazino**. Buranın 20'lerin sonunda ünlü sazendelerin yuvası haline geldiği bilinir. **Safiye Ayla**, anılarında, 30'ların başında burada sahneye çıktığını ve gözden kaybolmasın diye işletmeci Ziver Bey tarafından parktaki eski küçük şehzade köşklerinde misafir edildiğini anlatır. Gazino, 1969'da lunapark olana kadar çok parlak mevsimler geçirdiği gibi, dönem dönem kapılarını kapayarak istikrarsız bir hayat sürdü. Uzun yıllar **Kristal Gazinosu** sahibi **Anlar** ailesi tarafından işletilen bahçe, yine bu ailenin öncülüğünde bütün gazinolara yerleşen "Pazar günleri içkisiz aile matinesi" uygulamasının en başarılı deney alanı oldu. Küçük Çiftlik, müzik ve eğlence tarihine üç değerli hatıra fotoğrafı armağan etti: İlk kez bir saz üstadı, Selahattin Pınar, burada tamburuyla solo şarkılar söyledi. [*bkz.* **İçen bir daha ayılmaz**] 1944'te halk müziğini gazino sahnelerinde assolistler katına çıkarmak *Türkü Ana* lakaplı Ermeni sanatçı Zehra Bilir'e (doğumu Eliza Surhantakyan) burada nasip oldu. 1955'te Zeki Müren ilk kez burada sahneye çıktı, beyaz frakıyla, renkli payetler ve küçük bir inciyle süslü papyonuyla, *kıyafet devrimi*ni burada başlattı.



Küçük Ekspres 1950'lerin **Aksaray**'ından tipik bir **esnaf meyhanesi**. Selahattin ve Fehmi isminde iki arkadaş tarafından işletiliyordu. O dönemde *meyhane* tabiri halk arasında hoş karşılanmadığı için Küçük Ekspres Birahanesi olarak geçerdi. Böylece Büyük Ekspres olarak bilinen **Beyoğlu**'ndaki ünlü Ekspres Birahanesi'nin Aksaray şubesi gibi görünmeyi başardılar.

Giriş kapısının solundaki içki tevzi tezgâhında daha ziyade bira ve rakı içilirdi. Tezgâhta rakı **tek** veya **tiryaki kadehi**nde, masalarda ise **rakı bardağı** veya **duble** kadehinde verilirdi. Mutfağı mütevazı olduğu için bazı müdavimler siyah havyar, pastırma, lakerda, likorinoz gibi pahalı mezeleri kendi getirirdi. Ayrıca komşu Balıkçı Galip'ten taze balık ısmarlanır, arzuya göre pişirilirdi.



Vefa Zat Koleksiyonu

Küçük Ekspres'in müdavimlerinden Bekçi Haso; eski Aksaray'ın kalbi Çukurpazar geceleri ondan sorulurdu

Küçük Ekspres'in müdavimleri arasında **Olrayt Ali Bey**, **Asabi Muştak**, Manzara İsmail, Bekçi Haso, Kız Ekrem, Parlak Celal, Gebeş Ali, Çökelek Abdi, Harbi Ethem, Canavar Burhan, Bobstil Sami, Cavcav Osman, Kıllı Metin, Sümüklü Hadi, Lüklük Metin bulunuyordu. Ünlü lokantacı Adnan Oğuzman ve Coşkun Plak'ın sahibi Hilmi Coşkun da gençlik yıllarında Küçük Ekspres'in müdavimlerindendi.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

küfelik Argoda ağır sarhoş. **Galata**'nın meyhane diyarı olduğu zamanlarda meyhanelerin kapısında küfeciler bekler, ayakta duramayacak kadar sarhoş müşterileri küfeyle evlerine taşırdı. Bu gelenek zamanla bütün İstanbul'a yayıldı ve kazancını artırmak isteyen hamalların gece mesaisi haline geldi.



Hilmi Şahenk

1950'lerde Beyoğlu'nde "küfelik olmuş" bir sarhoş

külhanbeyi Serseri, hayta.

külhani Serseri. Hafif sövgü anlamı taşıyan bir okşama sözü.

Kültürpark Kurulduğu 1936'dan itibaren İzmir Enternasyonal Fuarı'na, son dönemde de çeşitli ihtisas fuarlarına ev sahipliği yapan park. 1922'deki *İzmir Yangını* sonrasında bir moloz yığını haline gelen yüzlerce dönümlük alanda, Moskova'daki Gorki Park ilham alınarak yapıldı. Bu parkta eğlenceye, müziğe, yiyip içmeye de yer vardı. Kültürpark'taki bazı gazinolar, 20 Ağustos-20 Eylül tarihleri arasında düzenlenen Enternasyonal Fuar boyunca hizmet vermekle kalmaz, bütün bir yıl şehrin eğlence hayatında rol oynarlardı. Gazinoların tıka basa dolduğu, içki tüketiminin zirve yaptığı dönem, kuşkusuz Fuar dönemiydi. 7 Nisan 1952 tarihli *Milliyet* gazetesinde **İzmir** mahreçli bir haberde şöyle deniyordu: "Halen şehrimizde 644 kapalı ve 150 kadar da açık meyhane mevcuttur. Şehirde her 325 kişiye bir meyhane isabet etmektedir. Fuar zamanı açılacak yeni meyhaneler de hesaba katıldığı takdirde şehrimizde 200 kişiye bir meyhane düşecektir."

Fuar gazinolarının bir kısmı sadece sandalyelerin dizildiği bir yazlık sinema görünümündeydi. İçki ve yemek servisi yapılanlar arasında en eskilerden olan Göl Gazinosu, İzmir'in gazinocular kralı Tevfik Esen'in işletmeciliğinde batı müziğine dönük bir yer olarak şöhret sağlamış, idare Remzi Yağmur'a geçince aynı anlayış devam etmişti. 60'lı yıllarda idareyi devralan Necdet Yazar (eski alaturka şarkıcısı ve **Gönül Yazar**'ın eski eşi) burayı Türk sanat müziğine açan isim oldu. Karşıyakalı Sevim Tuna'nın öyküsü ilginçtir: Göl Gazinosu'nda 50'lerin sonunda İtalyanca şarkılar söyleyerek program yapan Tuna, yıllar sonra aynı yerde sanat müziği okuyan bir assolist olarak sahne aldı. Kültürpark'ın alafranga kulüpleri arasında Saffet Kuyaş'ın Mogambo'su ve levanten kökenli Bay Pardo'nun snack-barı Mağara da anılmalıdır. Diğer ünlü restoran-gazinolar şöyle sıralanabilir: Ada Gazinosu, Kübana, Kervansaray, Park Restoran, Minyatür Golf Kulübü, Paraşüt Kule Restoran, Yarımada Gazinosu, Tenis Kulübü, Cafe Gondol, Dağ Restoran...

Yalnız restoranlar ve gazinolar mı? Gazeteci **Ümit Deniz**, 1969'daki bir yazısında Kültürpark izlenimlerini şöyle aktarıyor: "Vatandaş burada kendini evinde addeder. Bir kenarda çakılların üzerine bağdaş kurmuş, elindeki tesbihi çekip geleni geçeni seyreden ve mini etekli havva kızlarına *Ya Sabır* diyen köylü dayı, öbür yanda bir yeşilliğe oturup pabuçlarını çıkarmış, yorgun ayaklarını dinlendiren bir teyze, beri yanda karanlık bir kuytuda bebesine meme emziren bir anne, bu yanda çocuğunu ağaç dibinde çişe tutan bir taze, kısmen tenha bölgelerde parkın üzerine yayılıp nevalelerini açan ve demlenen akşamcı grupları..."

Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları / Ertuğrul Erol Ergir Unutamadığım Karşıyakam ve İzmirim / Ümit Deniz "Işık, Renk, Eğlence, İşte İzmir Fuarı", Milliyet, 23 Eylül 1969

küp Sıvıları veya tahılları saklamaya yarayan, geniş karınlı, dibi dar toprak kap. Bazı **gedikli meyhaneler** şarabı meşe fıçı yerine büyük küplerde muhafaza ettikleri için, **küplü meyhaneler** diye anılmıştı.

küp gibi içmek Argoda çok içki içmek.

küplü Veya *küplü takımı*; eski İstanbul'da işsiz, güçsüz, parasız ayyaşlara verilen ad. Bunlar genellikle **Galata**'daki **Küplü'nün Meyhanesi**'nde içer, Galata Köprüsü'nde ve **Karaköy** Meydanı'nda *dem parası* isteyerek dilenirlerdi.

küplü meyhaneler Osmanlı döneminde daha çok **küplü** denen ayak takımının rağbet ettiği ucuz **gedikli meyhaneler**. Şarabı **meşe fıçı** yerine devasa küplerde sakladıkları için bu adı almışlardı. Bunlar için Farsçada "küp" anlamına gelen *hum* sözcüğünden türeyen *humhane* tabiri de kullanılırdı. **Galata**'daki **Küplü'nün Meyhanesi** bu altkültürün merkezi durumundaydı.



Küplü yatağı Galata rıhtımının Tophane'ye uzanan tramvay yolu

Küplü'nün Meyhanesi İstanbul Tophane tramvay yolu üstünde, **Galata**'nın eski büyük **gedikli meyhane**lerindendi. *Küplü'nün Meyhanesi* olarak anılmasının sebebi, içkilerin dev **fıçı**lar yerine dev **küp**ler içinde tutulmasıydı. Eski İstanbul'da **küplü** denilen işsiz, güçsüz ayyaşlar genellikle Galata'da Küplü'nün Meyhanesi'nde içerlerdi. **Sermet Muhtar Alus**'un yazdığına göre burada zeytinyağı ölçeğine benzeyen 50 dirhemlik tenekelerde 20 paraya satılan rakı, küplü takımınca kapışılırdı. Civar meyhaneler burayı birkaç kez *rakısı bozuk* diye şikâyet edip belediye memurlarınca basılmasını sağlamış, ama Sıhhiye'deki muayeneler sonucu bir acayiplik bulunamamış, rakı üzüm rakısıyla aynı ayarda çıkmıştı.

Reşad Ekrem Koçu'nun anlattığına bakılırsa **II. Abdülhamit** döneminde tersaneli bahriyeliler, haşarı topçular, kayıkçılar, bıçkın-meşrep sandalcılar, rıhtım ve gümrük hamalları, ayak işleri görenler, ele avuca gelmez tulumbacıların sanat gıdalarını aldığı Galata'nın yarı batakhane tiyatrolarında bu gençlerin gözlerinin de gıdası olan, sahnede bozuk Türkçeleriyle terennüm ederek ayaktakımının duygularına tercümanlık eden Musevi, Ermeni, Rum kızları, *Küplü kantoları* da okurlardı:

Kadeh kırmak el sarmak

Hovardaya pek şandır...

Küplü'ye gitmeyenler

Gidip bir tek çakmalı

Gamı dilden atmalı

Veresiye vermezse

Tezgâhtara çatmalı

Külhanbeylik omuzdaşlık

Aman bize pek şandır...

Koçu, kızların bu şarkıları söylemek için meyhane sahibinden para alıp almadıkları konusunda kesin hüküm vermekten kaçınır. Tiyatrodan Küplü'nün Meyhanesi'ne buyur edilen haşarılar, hovardalar, bıçkınlar bu defa da meyhanenin **çalgıcı**ları ve **hanende**lerince karşılanır, aynı edada **kanto**larla koltuklanırlardı:

Meyhanede çakarım

Peykesinde yatarım

Ben camları kırarım

Hır çıkarır kaçarım

Severim hovardayı... Hayda...

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe

Kürdün Meyhanesi Asıl adı Yeni Hayat Lokantası olan, ama *Kürdün Meyhanesi* ya da *Acemin Yeri* olarak anılan, eski **Ankara**'da Ulus'ta **Posta Caddesi**'nin girişinde solda bulunan, ama maalesef bugüne ulaşamayan tarihi meyhane. Sahibi Kürt Mehmet esmer, sık siyah saçlı, kalın kaşlı, göbekli bir adamdı. Gündüzleri lokanta görünümünde olan mekân, akşam indi mi bar tezgâhında sırt sırta vermiş içkicilerle meyhaneye dönüşürdü. Kürt Mehmet, *kafa bulma* süresini hızlandırmak için şaraba afyon karıştırırdı. Veresiye defteri tutar, devamlı ve hatırlı müşterilerinin bitmez tükenmez veresiyeciliğine göz yumardı. Parasızlar şaraba talim ederlerken, seçkin müşteriler rakı ile demlenirlerdi.

Orhan Veli buranın da sadık müşterilerindendi. Orhan Veli'ye para karşılığı aşk şiirleri yazdırmak isteyen delikanlıların Kürdün Meyhanesi'ne dadandığı rivayet edilir. Ahmet Muhip Dıranas, **Melih Cevdet Anday**, **Oktay Rifat**, **Nusret Hızır**, Fethi Giray, Samet Ağaoğlu, **Aka Gündüz**, Çetin Altan, meyhanenin şöhretine katkıda bulunan diğer simalardı. Bu ekibi izleyen 1. Şube'nin sivil memurlarını da unutmamak lazım. Çetin Altan'ın anlatımıyla burada: "Tahta masalara dayanmış dirseklerle, uzun rakı bardaklarında veresiye içilen beyaz şaraplar eşliğinde tartışmalara

girişilir, karşılıklı nükteler savrulur, henüz gelmemiş olan arkadaşlar azıcık çekiştirilir, tüm dünyanın gidişi gözden geçirilirdi."

Unutulmaz garsonları Kambur Hafız ve Mustafa'ydı. Züğürt ve varlıklı müşterilere ayrı muamele eder, kime bayır turpu ve leblebi eşliğinde şarap, kime şiş kebap, koç yumurtası ve pilaki sunacaklarını bilirlerdi. Çoktan tarihe karışan meyhanenin anısı, yazar ve ressam **Fahir Aksoy**'un *Kürdün Meyhanesi* adlı eşsiz kitabında hâlâ yaşamaktadır. FUNDA ŞENOL CANTEK

Çetin Altan Sabah, 9 Haziran 2001 / Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

kürsübaşı sohbetleri Harput ve çevresinde yöresel âdetlere uygun olarak düzenlenen içkili paylaşma ve kaynaşma sohbetleri. Eski Harput evlerinde, genellikle kışları, *kürsü* adı verilen tandır veya mangal etrafında ısınmak, sohbet etmek ve eğlenmek için bir araya gelinmesine *kürsübaşı* denirdi. Günümüzde de sürdürülen bu geleneksel sohbetlerde genellikle yöresel mezeler ve kuzu çevirme ikram edilir, içki olarak rakı ya da **şarap** içilir. Sofranın sonunda geceye katılan konuklara özel olarak döşenmiş geniş bir odada *hatır kahvesi* sunulur. Bu odalarda üstünde yöresel desenli halı bulunan uzunca sedirler vardır ve odaya sadece terlikle girilebilir. Kahveler ikram edildikten sonra yörenin sözü sohbeti dinlenir bir büyüğü Harput tarihinden bahseder, hikâyeler, masallar, kahramanlık destanları anlatır, şiirler okur ve bunları yorumlar. Elazığ'ın ana caddesi üzerinde bulunan beş yıldızlı Akgün Oteli'nin geleneklere sadık kalınarak düzenlenmiş bir *Kürsübaşı Salonu* vardır. Burada geceleri belirli saatlerde kürsübaşı sohbetleri düzenlenir. Yöresel kıyafetli saz heyeti eşliğinde türküler söylenir ve her türkünün öyküsü anlatılır. Bu arada da çay ve kahve gibi sıcak içeceklerle birlikte başta rakı olmak her türlü içki ikramı yapılır. VEFA ZAT

L

La Bohème 1960'ların **Beyoğlu**'sunda **bohem** çevrenin sık sık uğradığı alafranga meyhane. **Ahmet Oktay** anılarında, bir bakıma geceye hazırlık yeri olan **Kulis**'te iki kadeh içtikten sonra gittikleri mekânları anlatır. Bunlardan biri Galatasaray'dan Tünel'e inilirken soldan ikinci sokakta bulunan ve adını Giacomo Puccini'nin ünlü operasından alan La Bohème'dir. "Memurduk, öğrenciydik, işsizdik" diye yazar Ahmet Oktay: "Demek oluyor ki, dünyanın ahvaliyle de ister istemez meşgul oluyorduk. Tükenmeyen konu sanat, edebiyat olduğu kadar politikaydı da. Belki de bu yüzden, tesadüf olacak değil ya, La Bohème polisçe sıkı gözetim altında tutuluyordu." **Hristaki**'nin karşısında yer alan ve her daim dolu olan La Bohème'in içini ise şöyle tasvir eder: "Bir balkon bölümü vardı, orada otururduk genellikle. Orkestrasını hiç unutamam; bir piyanist kadın, bir akordeoncu ve bir kemancı. Akordeoncu ile kemancı düşmemek için neredeyse birbirlerine dayanacak, sırtlarını da duvara verecekler sanırdınız. Öyle yaşlıydılar ya da yaşlı görünüyorlardı." PELİN ÖZER

Ahmet Oktay Gizli Çekmece

lahmacun Ortadoğu, özellikle de Suriye (Halep) kökenli bir yemektir. Adı, Arapça et anlamındaki *lahm* ve yoğrulmuş (hamur), hamur kıvamında anlamına gelen *acîn* sözcüklerinin birleşmesiyle oluşmuştur . Ömer Asım Aksoy lahmacunu şöyle tanımlıyor: "Et, domates, soğan, sarımsak, maydanoz ile beraber kıyıldıktan sonra pide hamuru üzerine yayılarak fırında pişirilmekle meydana gelen yiyecek, etli ekmek."



Ülkemizde ev sahipliğini **Gaziantep** ve **Urfa**'nın yaptığı lahmacun her iki ilde de başlı başına sosyolojik bir ürün, hatta başlı başına bir kültürdür. Salt

bu özelliği ile dahi bölgedeki rakı sofralarının vazgeçilmez lezzetlerindendir. Öte yandan Mersin'den başlayıp tüm Güneydoğu hattı boyunca çeşitlenmiştir. Örneğin Kilis, Urfa, **Antakya**, **Adana** ve Mersin lahmacunları soğan ile yapılan *Halep usulü*dür; kış lahmacunudur. İsteğe göre nar ekşisi ve ceviz de eklenebilir. Yanında salata olarak limon, maydanoz ve turp bulunmalıdır. Bu yörelerde aksi belirtilmedikçe *fındık lahmacun* olarak hazırlanan yiyecek, Kilis ve Şanlıurfa'da bilinen boyda hazırlanır. Ama, Urfa lahmacunu için isotlu ve tarçınlı olması gerektiği de söylenmelidir. Gaziantep lahmacunu ise mevsime göre kış için sarımsaklı, yaz için yeşilliklerden yapılarak sebzeli olur. Kalitenin temel belirleyeni et olsa da, Antep'te lahmacun bir zamanlar iç yağı ile yapılmakta; bundan ötürü çıtır çıtır değil, yumuşak olmakta, dolayısıyla pişirilen lahmacunların ancak dörtte biri dürüm yapılacak kadar sağlam kalabilmekteydi. Şimdiyse çoğunlukla koyunun karın bölgesinden alınan etler kullanılıyor. Böylece hem yağlı hem de gevrek lahmacun hazırlanabiliyor. A. NİLHAN ARAS



lakerda En lezzetlisi poyraz eserken ve yeni yakalanmış **torik** veya iri **palamut**tan yapılan bir tür **balık** salamurası. Lodos eserken tutulan balıktan yapılan lakerda gevşek ve lezzetsiz olur. Balığın gövdesi kuyruk ve baş kısmı atıldıktan sonra 8–10 santim uzunluğunda, **takoz** denen dilimler halinde kesilir. Önce dilimlerin ortasında kalan omurga kemiğinin üst kısmında pıhtılaşmış kan ince bir tel ya da süpürge çöpüyle çıkartılır, ardından kan tamamen kaybolana kadar birkaç kez değiştirilen soğuk suyun içinde en az yarım gün bekletilir. Sudan çıkartılan dilimler iyice kurutulduktan sonra tuzlanır, bir teneke ya da cam kap içinde istiflenerek serin bir yerde muhafaza edilir. Lakerda bir hafta on gün içinde olgunlaşır. Salamura içinde ne kadar uzun süre kalırsa tuzluluk derecesi o kadar artar. Rakı sofralarında aranan değerli bir mezedir; ancak tek başına yenmez, yanında mutlaka kırmızı soğanla birlikte servis edilir. Ağzının tadını bilenlere göre de kırmızı soğan *lakerdanın pezevengi*'dir. Tıpkı palamut-**roka** beraberliğindeki gibi. İLHAN EKSEN



Lala İstanbul Tepebaşı'nda eski bir lokanta ve **meyhane**. Eski **Beyoğlu**'nda iki Lala bulunuyordu. Halep Çarşısı içindeki lüks Splendid Lala'nın tersine, Tepebaşı'nda, eski Alp Oteli'nin karşısındaki Lala Lokantası ve Birahanesi, genellikle azınlıklara mensup orta sınıf müşterilerin gelip gittiği bir meyhaneydi. Mihail Stamateo, 1925'de Hristo'nun Yeri'ni devralarak Lala'yı hizmete açtı. Zemini tamamen siyah beyaz karo mozaikle kaplı bu loş lokantanın uzun salonunun sonunda, mutfağa açılan bölümde, büyük bir vitrin buzdolabı dururdu. Mihail genellikle tezgâhın arkasında çalışır, servisi becerikli Rum garsonlar hızla hallederdi. Lala'da 1940'lı yıllarda dahi **mastika** içilebiliyordu.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

Lale Devri **III. Ahmet** döneminde, 1718-1730 arasında yaşanan döneme tarihçi **Ahmet Refik Altınay**'ın verdiği ad. Lale Devri, Avusturyalılarla yapılan savaşların sonunda imzalanan Pasarofça Antlaşması'ndan sonra 12 yıl süren barış döneminde *zevk ü safâ* içinde geçen yaşamı betimlemek için kullanılan ve kabul gören bir deyimdir. Bu devir adını yeni yapılan köşk, yalı ve sarayların bahçelerinin süsü olan laleden almıştır.

Gerçekten de bu dönemdeki lale modası ve sevgisi bütün alışılmış değerlerle ölçülemeyecek kadar abartılı bir haldeydi. Lale yetiştiriciliği ve yeni lale türleri elde edilmesi en gözde uğraştı; ender lale soğanları bin altına müşteri bulmaktaydı. Devlet ricalinin ve zenginlerin *lalezâr* denilen lale bahçelerine sahip olmaları sanki bir zorunluluk olmuştu.

Uzun savaş yıllarının yorgunluğunu atmak isteyen sefa düşkünü padişah, bu isteklerini en üstün seviyede karşılayan sadrazamı Nevşehirli İbrahim Paşa'dan çok memnundu; kızı Fatma Sultan'ı babası yaşındaki sadrazamıyla evlendirmiş, kendisine damat yapmıştı.

Tarihçi Şemdanizade'nin tabiriyle "mirasyedi meşrep, gece ve gündüz zevk ü safâ icat edip halkı aldatacak işler lazımdır" diyen sadrazam ise padişahı memnun etmek için elinden geleni yapmaktaydı. Kâğıthane ve civarı yeni yapılan saray, köşk ve kasırlarla süslenmiş, ünlü *Çırağan Safâları* 1720'den sonra bahar ve yaz aylarında yapılmaya başlamıştır. Uzun kış günlerindeyse bazen bir ay süren helva sohbetleri yapılıyordu. Yalnız Kâğıthane değil, Boğaz kıyıları yeni yalılar ve iç tarafları da köşklerle süslenmeye başlamış; özellikle **Bebek** ve civarı Hümayunâbâd adıyla yepyeni ve zengin bir semt olarak ortaya çıkmıştı.



Lale Devri'ni tasvir eden bir 18. yüzyıl gravürü

Padişah ve sadrazamı bahar ve yaz aylarında bu yeni saray ve köşklerde her gün bir âlem yaparak yaşamakta; sadrazam her çeşit fırsattan yararlanarak efendisine ziyafetler çekmekte, onun mutlu olmasına çalışmaktadır. Örneğin, 13 Eylül 1720'de başlayıp günlerce süren şehzadelerin sünnet düğünü her türlü şaşaanın üzerinde bir gösteri olarak gerçekleşmiştir. Bu görkemli tören şair Seyit Vehbi ve ünlü minyatür ustası Levnî'nin ortak eseri *Surnâme* de ayrıntılarıyla anlatılır.

Eskiden Topkapı Sarayı'nın duvarları arasında yapılan bu âlemlerin bu kez halkın gözü önünde pervasızca yapılması, sadrazamın akrabalarını en iyi mevkilere getirmesi, o dönemin tabiriyle *zen-perest* yani kadın düşkünü olması, devlet ricalinden Zülali Hasan Efendi'nin fingirdek karısıyla olan gönül ilişkisinin halkın diline düşmesi ve Doğu Anadolu'yu işgal eden İran Şahı Nadir Şah'a karşı hiçbir ciddi önlem alınmaması, artan hayat pahalılığı ve işsizlik ile birleşip İstanbul halkını padişah ve sadrazama karşı öfkeyle doldurmuştu. Sonunda büyük şair Nedim'in mısralarıyla en iyi şekilde tanımladığı Lale Devri, 1730 yılında Patrona Halil isyanıyla sona erdi. Sadrazam öldürüldü ve III. Ahmet tahtını kaybetti. EROL ÜYEPAZARCI

Ahmet Refik Altınay Lale Devri

Lambiko Rakısı **Mütareke** yıllarında piyasada bulunan ucuz rakı markası. Üstat **Ahmet Rasim**'in hiç tutmadığı Lambiko tarzı rakılara o yıllarda halk arasında **saman rakısı** deniyordu. Yapımında kıtlık yüzünden mecburen incir kullanıldığı için tadı bozulduğundan bu yakıştırma yapılmıştı.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası

Lambo **Beyoğlu** Balıkpazarı'nda, Nevizade Sokağı 13 numarada, mekâna adını veren **Mösyö Lambo**'nun işlettiği efsanevi **meyhane**. Bir tramvay büyüklüğündeki, ayakta en çok 10-15 kişinin sığabildiği bu küçücük meyhane 1940'lı ve 1950'li yıllarda ünlü şair, yazar, ressam, tiyatrocu, gazetecilerin, sanat heveslisi üniversitelilerin uğrak yeri, müdavimlerinden Mücap Ofluoğlu'nun ifadesiyle bir bohem laboratuarıydı. Rifat Ilgaz bu mekân için "**Orhan Veli**'nin Türk edebiyatına olmasa da Türk

edebiyatçılarına armağan ettiği bir köşeydi Beyoğlu'nda Lambo'nun meyhanesi..." diyecektir.

Kimdi Lambo'nun müşterileri? Burada bazı tanıklıklara başvurmak yararlı olacaktır:

"Lambo'nun meyhanesi bir 'alaylılar akademisi' idi. Bu 'akademi'(!)nin üyeleri arasında Mücap Ofluoğlu, **Sait Faik**, Sait Maden, Suavi Koçer, Can Peker, Mim Uykusuz, Haluk Yetiş, Mümtaz Ener, Muazzez Arçay, Sadri Alışık, Zenne Necdet, Münir Özkul, Nihat Ortaç, Fikret Andoğlu, Kadıköylü Rıza, Aganta İlhami Güneysu, Naim Alaybeyoğlu da vardı ve bunların, bu ilginç dostların hepsi ve daha başkaları da olmak üzere, bu küçücük dükkâna sığardık." (Afif Yesari)



Afif Yesari Koleksiyonu

Mösyö Lambo küçücük meyhanesinde mey sunuyor; ön planda müdavimlerden Tatar Kemal dalıp gitmiş

"Lambo'ya en çok Orhan Veli, Sait Faik, **Orhan Kemal**, **Bedri Rahmi**, Halim Şefik Güzelson, bizim kuşaktansa **Metin Eloğlu**, **Orhan Peker**, **Edip Cansever**, **Özdemir Asaf** giderdi. Bir de zaman zaman düşenler vardı. **Fazıl Hüsnü Dağlarca**, Baki Süha Ediboğlu, Mücap Ofluoğlu, **Mehmed Kemal**, aktör Salih Tozan, aktör-şair **Cahit Irgat**, Aktedron Fikret." (Ara Güler)

"Şimdi kimler benim ilk, eski, iyi dostum olmuşsa, çoğunu o zamanlar orada tanıdım. Hepsi birden sanki bir pakette. **Selahattin Hilav**, Metin Eloğlu, **Hayalet Oğuz** oraya geliyor. Cahit Irgat uğruyor. Orhan Veli'nin gözükmesi büyük olay, bekleniyor. Ben görmedim." (Ömer Uluç)

"Orhan Veli'yle **Nahit Hanım**'ın (Fıratlı) zaman zaman buluştukları bir koltuk meyhanesi. Yalnız pencerenin yanında iki kişinin şöyle biraz oturacak iki yeri var, o kadar. Herkes ayakta. Oraya Sait Faik, Peyami Safa, **Mina Urgan**, **Oktay Rifat**, **Melih Cevdet**, Cahit Irgat, Naim Tirali, Mücap Ofluoğlu, Cavit Yamaç geliyor. Sonraları Edip Cansever, **Muzaffer Buyrukçu** filan da gelmiş." (Ece Ayhan)

Lambo ve Meyhanesi

Çiçek Pasajı'nı gürültülü mü buluyorsun? Balıkpazarı'na açılan yan kapıdan çıkarsın, Kalyoncu Kulluğu'na götüren geniş yola vurmaz,kardeşlerin sergisini sağına alıp hemen saparsın, Lefter'in Meyhanesi'ne giden sokağa, Lefter'e varmadan, sol kolda tam köşede... Gişe camından içeri bakarsın önce... Mösyö Lambo, içerde mi, değil mi? Bu saatler ölü saatlerdir, bulunmayabilir de... Ya Rum asıllı karısının topuğunu çaktıracaktır, ya da caddeye çıkıp kızının "Burda" dergisini soracaktır... Ya da, eksiklerini tamamlayacaktır, Karakolun oradaki Bayi'den.

Eğer içerdeyse, işlerini yavaştan yavaştan yoluna koyacaktır, bankonun gerisinde, oturduğu ya da dikildiği yerden... Eğer tüm ıvır zıvır işlerin üstesinden geldiyse bizim meyhaneci Lambo, tam

Mösyö Lambo'dur artık. Kulağının arkasındaki kalemi almıştır eline, yıllardır bitmeyen, kendisinin de bitmeyeceğini iyi bildiği Yunanca - Rusça sözlüğün "B" harfine sözcükler arayacaktır. Çoğu zaman da bir sözcüğün ardına takılıp Moskova'nın, ya da Petersburg'un yolunu tutacak, bir sosyete barında votkasını çekecektir.

Oysa "yudumlayacaktır" diyecektim. Bu sözü acemi yazarlarımız, öylesine yersiz yerlerde kullandılar ki, kalemim varmadı yazmaya. Çaryanlısı sayın Lambo için yudumlamak, asaletineyakışan bir deyim oldu.

Lambo'nun bilmediği, bilemeyeceği hiçbir bilimdalı yoktur yeryüzünde. Teknikte de çok ileridir, elinden bir kaçan kurtulur. Bira şişelerinin ağızlarımı kırık?.. Bos şişeleri toplayan kişi, kapıya dayanınca,geri mi çevirsin kırıkları? Haftada yedişer, sekizer şişeden ayda, yılda şu kadar lira içeri mi gitsin? Bırakın içeri gittiğini, kapıdan yüzüne karşı bu şişeler geri çevrilecek de Mösyö Lambo buna boyun eğecek bilim adına, teknik adına? Önce bu onarımı olanaksız şişelerden biri gözden çıkarılıp tunç havanda dövülüp kına gibi un edilecektir. Marangoz tutkalıyla konserve kutusunda gaz ocağının üstünde tenha saatlerde kaynatılacak, bu macunla geri kalan kırık şişelerin ağızları, burunları onarılacaktır. Ne kadar mı dayanacak? Boş şişelerin toplanma gününün akşamına kadar dayansın yeter!

Mösyö Lambo'nun önemli işlerinden biri de kaliteli şarap şişelerini, Mürefte'den getirttiği açık şarapla doldurup ağızlarını teknik kurallara uygun biçim mumlayıp mühürlemektir. Daha da önemlisi pahalı şarapları enjektörle çekip yerine gene enjektörle ucuzunu aktarmak! Pekiii iyisini kime satacak, diyeceksin? Satmaz efendim, neden satsın! Onu da familyasıyla, kendi içecektir, sayılı günlerde! Yortularda, Noel'lerde, yıl dönümlerinde... Her şey para için değildir ki... Mösyö Lambo da bilir aristokratlar gibi yaşamasını!

Eli çok yatkındır enjektör kullanmaya doğrusu! Eğer Çar orduları kızıllara yenilmemiş olsaydı bu enjektörü Mösyö Lambo Çarın zampara subaylarını sıradan No. Salvarsan'dan geçirmek için

kullanacaktı! Felek Mösyö Lambo'ya yar olmadı işte! 1917'den önce çiçeği burnunda tıp öğrencisi olduğunu kendisi açıklar iki tek atınca övünerek, Vatandaş savaşında, Vrangel Ordusunun bir subayı olarak kılıç taşıdığı da gene bu tür şişinmeleri arasındadır.

Yunancayı böyle Elenikasına kadar nasıl öğrendiğine gelince... Mösyö Lambo'nun bildiği, Yunanca değil, Rumcadır. Birçok şeyi karısı gençliğinde ona belletirken, kendi dilini öğretmeyi ilk plana almayı unutmamıştır. Rumcayı kadınsı konuşması, takma dişlerinden değil, sırf karısının ağzından kapma olduğundandır.

Çar aristokrasisinin Türkiye'de bile sürüp gittiğine kendisinin de inanması için Fransızcasını hiçbir zaman boşlamamıştır. Bu bakımdan, şiire "düşkünlüğü" de bir zorunluluktur artık. İki bardaklık kredimizi üçe dörde çıkarabilmek için bildiğimiz iki buçuk Fransızcayla hal hatır sormayı başlamamamız gerekir, nazik günlerde: "Mösyö Lambo! Comment ailez vous?" "Je me porte, tres bienne! Et vous?"

Bu kadarı yeter Mösyö Lambo'ya! Kurtlarını dökmüş, 1915'lerin, Moskova'sına gidip gelmiştir, hemen o anda. Orhan Veli'nin kendi eliyle bankonun üzerinde yazdığı, gene kendi eliyle astığı şiir hâlâ camekândadır. Ayrıca da Mösyö Lambo'ya adanmıştır:

Canan ki Degüstasyon'a gelmez,

Balıkpazarı'na hiç gelmez!

Bu şiirle ilk kez karşılaşmışım gibi yüksek sesle okumam Mösyö Lambo'yu mutlaka onöre edecektir. Servise, başlayabiliriz bu vesileyle. Başlamak için de sayın Lambo'ya sordurmak, "Ne alırsınız?" dedirtmekten mutlaka kaçınmanız gerekir. Yüzünüze en saygın gülümsemeyi iliştirerek soracaksınız:

"Bir bardak şarap rica edebilir miyim, Mösyö Lambo?"

"Nasıl şarap Trakya şarabı mı olsun!"

"Evet Mösyö Lambo, Trakya şarabı olsun!"

Sanki başka şarap varmış gibi. İki gün önce bir lastik boruyla hemen oracıkta musluktan takviye görmüş, böylece vaftiz edilip Mürefte şarabının adı Trakya şarabına dönüştürülmüştür. Doluca şişeşindeki de aynı şaraptır, Kavaklıdere şişesindeki şarap da... Etiketlenmesi, mumlanması Lambo'dan!

Rifat Ilgaz Yokuş Yukarı

Adı geçenlerin yanı sıra *Tuhaf Bir Kadın* adlı romanında Lambo'ya geniş bir yer veren **Leylâ Erbil**, bir söyleşisinde Leyla Umar'la birlikte Lambo'ya ilk gidişinin hikâyesini anlatan Güner Kuban, Ahmed Arif, Ömer Faruk Toprak, Abidin Dino, **Cahit Sıtkı Tarancı**, **Salâh Birsel**, **İlhan Berk**, Ömer Faruk Toprak, Agop Arad, Turan Erol, "Polis Haydar" diye tanınan Haydar Saka, Lambo'dan geçenler arasındadır.



Afif Yesari Koleksiyonu

Bir Lambo hatırası

Ancak Lambo'nun büyüsünü anlayabilmek için İlhan Berk'i dinlemek gerekir:

"M. Lambo'nun meyhanesi belki de dünyanın en küçük meyhanesidir: Bir tramvay büyüklüğündedir.



Afif Yesari Koleksiyonu

1949'da Lambo'da: (soldan sağa) Cahit Irgat, Haluk Yetiş, Muazzaz Arçay, Zenne Necdet, Nihat Ortaç ve Can Peker

Bu dünyada, Rimbaud (şiirin bu delifişeği) gibi, yaşadığına inanmayan Sait Faik, yalnız burada varlığından kuşku duymaz. Dünyada sanki ilk güzel günü burada olmuştur; cigarası ilk burada yanıyordur; ocağı ilk burada tütüyor, çorbası pişiyor ve de ilk burada keyfi tamdır. Her şeyin de ilk burada ayrımındadır. Yine yalnız burada, yüzüne, ayağına, ellerine, saçlarına Azrail'in eli uzanamayacaktır. Bu bir 'oda kokusu' dünya, burada cennete –nasıl bir yerse cennet– dönmüştür. Ya da burada Barbo Yakamoz ile balığa çıkıyordur! Ve dünya kadar balık tutmuşlardır.

Ya Abidin Dino için burası nedir?

Yalnız Sait'tir

Abidin, Sait'in ancak burda Sait olduğunu bilir çünkü. Bu kendisi için de böyle değil midir? Hem Bedri Rahmi de görünmüştür işte; arkasına da çiçeği burnunda Orhan Peker ile Turan Erol'u da takmıştır. Ama Abidin ile Sait burda yalnız ikisi iken kendileridir. Bu Böyledir ama, Bedri Rahmi'nin gelişiyle de dünya daha bir onların olmuştur. M. Lambo da bunu anlamıştır. Her zaman kendi dünyasında olan M. Lambo, böyle anlarda daha bir içine kapanmasını bilir.

M. Lambo konuşan bu üç ipek sesi duymaz bile. Hem bu üç ipek sesin arasına giren bir ses daha vardır.

Orhan Veli'dir bu da.

Orhan Veli de şiirlerinden çıkmış gelmiş gibidir.

Sait de dünyanın en güzel konuşan insanlarını bulmuştur; elbette konuşacaktır. Konuşmasını da hep küfürlerle süsleyecektir. Başka türlü nasıl olur? Konuşmak Sait için biraz da bu değil midir?

Ya Cahit Irgat mı? O zaten Mücap Oflu ile zaten burdan çıkmıyordur.

Berk'e gelince, o Abidin'le –Abidin onun elini hiç bırakmamıştır ki– gelmişti; üstü başı da asker kokuyordur. Sonra da bu avuç içi kadar yerde herkes ayaktadır. Burda dünyaya ayakta gelinmiştir." **TAMER ERDOĞAN**

Mücap Ofluoğlu Bir Avuç Alkış / Ömer Uluç Heves Kuşu Durmaz Döner / Afif Yesari İstanbul Hatırası / İlhan Berk Pera / Rifat Ilgaz Yokuş Yukarı / Ece Ayhan "Sait Faik'in Açık ya da Gizli Kış Mekânları-2", Arkitekt, 1992, Sayı 3, s. 94-99 / Ara Güler http://orhankemal.org/links/587.htm



Bizans döneminden bir gravürde Kadırga ve Langa

Langa Bugünkü **Yenikapı** bölgesinde bulunan bostanlarıyla ünlü eski İstanbul semti. Antik kentin güney surlarına bitişik olduğu için eski adı Rumcada "dışarı" anlamına gelen *Vlanga*'ydı. Asırlarca İstanbul'un taze sebze ve meyve ihtiyacını karşıladı. Lykos deresinin taşıdığı alüvyonlar sayesinde kara ve yumuşak topraklı, bol sulu ve bol gübreli olan Langa bostanlarında hıyardan asmakabağına, duttan patlıcana, rokadan koruğa kadar her şey yetiştiriliyordu. Langa 1950'lere kadar azınlıkların bir arada yaşadığı, haliyle **meyhane** dolu bir semtti. Daha sonra demografik yapısı hızla değişti. İstanbul tutkunu **Sermet Muhtar Alus**, Langa meyhaneleri arasında kibar taifesinin uğrak yeri **Maksud'un Meyhanesi**'ne dikkat çeker. **Mehmet Tevfik**'in meşhur meyhane listesinde ise Langa'dan Tandırlı, Mermerli ve İkikapılı yer alır. TAN MORGÜL



laterna Kolu çevrilerek çalınan sandık biçiminde mekanik org. Laterna, eski İstanbul meyhanelerinde yaygındı. Laternasıyla ünlü **Lefter**'de Koço kolu çevirir, Lazo da ona tef ile eşlik ederdi.

Lavirentos Bizans zamanında **Galata**'da Cenevizliler tarafından kurulduğu sanılan, Osmanlı döneminde **gedikli meyhaneler** arasında bulunan ve tarihçi **Reşad Ekrem Koçu**'ya göre 1943'te yıkılana kadar bozulmadan varlığını sürdüren kadim İstanbul **meyhane**si. Yunancada *labirent*, yani "dolambaçlı dehliz" anlamına gelen Lavirentos, asırlar boyu denizcilerin uğrak yeri olmuştu. Ama burada sunulan Ankona, Sakız, Mudanya, Edremit, Bozcaada şaraplarına, ayrıca **muğbeçe**lerine ve **köçek**lerine meftun olanlar sadece limana demir atmış türlü milletten gemici tayfası değildi. Lavirentos aynı zamanda cebi delik ayak takımının, İstanbul'un haytaları, kopukları ve kabadayılarının da meyhanesiydi. Bu yüzden kavga dövüş eksik olmaz, müdavimleri bıçak, saldırma, falçeteyle gezerdi. Koçu'nun 19. yüzyılın ünlü kabadayısı **Bıçakçı Petri**'yi anlattığı romanında başlıca mekânlardan biri Lavirentos'tur.

İstanbul meyhaneleri ve meyhanecileri hakkında en eski ve keyifli bilgilere 17. yüzyılda kaleme alınan **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde rastlanır. Sözgelimi şunlar söylenir: "Deniz kenarında Galata'nın Ortahisar denilen kısmında iki yüz adet kat kat **harabathaneler**, meyhaneler vardır, fâsikler **îş ü işret** edip **hanende** ve **sazende**lerle bir hayhuy ederler ki, dil ile tarifi mümkün değildir." Çelebi o meyhanelerin birkaçının adını da kaydetmiştir: Taşmerdiven, Kefeli, Manyalı, Mihalaki, Kaşkaval, Sünbüllü, Konstantin ve Saranda. Tarihin bu alanına büyük tutku besleyen Koçu ise bu meyhanelerin Lavirentos'un benzerleri olduğunu söyler ve meşhur meyhanenin adını anmadığı için gezginimize sitem eder: "Lavirentos adı Evliya Çelebi'ye çetrefilli gelmiş, onu da kaydettiği sekiz meyhane arasına o tarihte işleten sahibinin adıyla kaydetmiş olacaktır."

Lavirentos adını *çetrefil* bulan sadece Evliya Çelebi değildir. Efsanevi köçek **Can İbo Şah**'ın macera dolu hayat hikâyesini, 1711'de Edirne'de Aynalı Kahvehane'de ünlü meddah Burnaz Ali'nin ağzından dinleyip yazıya döken Edirneli Ekmekçizade Üveys Çelebi de benzer bir *hata* yapar.

"Lavrendi Meyhanesi" diye yazar. Tarihsel verilerden yola çıkarak Can İbo Şah'ın kısa romanını kaleme alan Koçu gene devreye girecektir: "Ekmekçizade böyle yazıyor ama bizce meşhur Lavirentos Meyhanesi olacaktır." Doğrusu bu, 17. yüzyılın en bunalımlı dönemlerinden birinde, **IV. Murat**'ın içki yasağının tam ortasında yaşanan sıra dışı bir hayat için oldukça önemli bir detaydır. Kız olduğu gizlenen Can İbo Şah, patronu eski köçek Baba Nazlı tarafından yetiştirildikten sonra Lavirentos'ta dans etmeye başlar: "İkisi de heyecan içindeydi. Baba Nazlı'nın mütehakkim, emreder gibi, idare eder gibi bakan gözleri altında İbo bir oyun oynadı, şu kadar yıllık akşamcılar o ayarda bir köçek görmediklerini bakışlarıyla söylediler, bahşişleriyle söylediler, *Yahey!* naralarıyla söylediler. Akşamlar birbirini kovaladı, elinin ayağının yirmi parmağında yirmi hüner; göbek attı, bale artisti oldu; Arap raksı, Acem raksı, Çerkez raksı, Moskof oyunu..."



SABİHA BOZCALI, İstanbul Ansiklopedisi

Lavirentos tasvirinde muğbeçe ve köçek

Meyhane köçekleri, divan ve halk şairleri tarafından her dönemde yazılmış destanlar, türküler, şarkılar, gazellerde övgü ve hayranlıkla anlatılmıştır. 18. yüzyılın ikinci yarısında yaşayan şair Enderunlu Fazıl Bey divanında bulunan köçekler için yazılmış birçok şarkı ve gazelin üstüne, dönem İstanbul'unda şöhret kazanan kırka yakın köçeği anlattığı *Çenginame* manzumesini de kaleme almıştır. Bunların arasında Lavirentos'un bir başka efsanevi köçeği Panayot da bulunur. Enderunlu Fazıl Bey ondan hayli etkilenmiştir:

Beni yağmaladı kâfir Panayot!

Koçu, güzelliğiyle herkesi büyüleyen bir Rum genci olan Panayot'un, kadın korsan Despina Kaptan tarafından Lavirentos'tan kaçırıldığını not düşer.

19. yüzyılda da Lavirentos kayıtlarına rastlanır. Bunlardan biri İstanbul'da aynı adı taşıyan ikinci bir meyhanenin daha bulunduğunu düşündürür. Araştırmacı Sula Bozis, Galata dışında bir adres verir: "Haralambos Samarcidis'in, İngiliz Konsolosluğu'nun karşısındaki *Lavirint-hos* (Labirent) adlı meyhanesi ve aynı zamanda büyük içki imalathanesi, 1868'den beri müşterilerine **duziko**, **mastika**, **konyak** ve sayısız **meze** sunuyordu. İçerisi, günün ilk saatlerinden gece yarısına kadar sürekli girip çıkan her kökenden kalabalıkla tam bir labirenti andırıyordu. Her Paskalya, dükkânda Mayıs testi şarabının, *To Politiko Pilino*'nun siftahı yapılırdı. *Rubini*, *Nektar* ve çeşitli meyvelerden yapılan **şarap** da bu imalathanenin gözde ürünleriydi."

Sula Bozis'in sözünü ettiği *Lavirinthos* meyhanesinin Lavirentos ile ilişkisi var mı bilemiyoruz. Ama şair Mehmet Şeyda'nın verdiği bilgiler, kadim meyhanenin 19. yüzyılın sonunda, üstelik adına yaraşır biçimde yaşamaya devam ettiğini gösteriyordu: "**II. Abdülhamit** zamanında Galata'da, Lavirentos adlı 17. yüzyıldan kalma bir tekçi meyhanesinin mahzenindeki bir şarap fıçısının içinde, görenleri şaşırtacak büyüklükte ve sütten beyaz bir örümcek bulundu. Acayip hayvan hâlâ canlıydı, 300 yaşındaydı."

Araştırmacı yazar Giovanni Scognamillo bu gizemi hikâyeyi şöyle yorumluyordu: "Ola ki, o da eskinin yeraltı geçitlerinden, nerede başladıkları, nereye vardıkları bilinmeyen gizli ve gizlenmiş yollardan gelen kopup gelen bir yaratıktı!" Bu dolambaçlı dehlizler, gizemleriyle birlikte 1943'te ortadan kalktı. Lavirentos'tan bugüne hiçbir iz kalmamıştır.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Giovanni Scognamillo İstanbul Gizemleri / Sula Bozis İstanbul Lezzeti

leb-i derya Deniz kıyısı. Rakıcı için *leb-i derya* başlı başına demlenme bahanesidir.



leblebi Rakı sofrasının *mütevazı mezesi* olan **çerez**. Nohudun önce suda ıslatılıp sonra kavrulmasıyla yapılır. Atatürk'ün rakı sofrasında demirbaş **meze** leblebiydi. Rumlar'ın *stragalya* dediği, tuzlu sakız leblebidir. Bugün bu leblebiyi bulamasak da beyaz ve sarı leblebi rakıya çok güzel eşlik ederler. Beyaz leblebiye bazı yörelerde *nohut* adı da verilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Lefter Ellilerin sonu altmışların başında, **Beyoğlu** Balıkpazarı'nda, bugün Nevizade diye anılan sokakta, **Lambo**'nun karşısında, laternası ve ucuzluğuyla ünlü meyhane. Dükkânın içinde genişçe bir masanın olduğu bir de asma kat vardı. Bu kat ancak meyhane çok kalabalıkken ve bir arada oturmak isteyen kalabalık gruplara açılırdı.

Bir duble rakının yanında çay tabağından biraz büyükçe kayık tabaklarıyla altı çeşit meze verilirdi. O dönem, meyhanelerde meze tadımlıktı. Bir dilim beyaz peynir, biri sigara, ikisi muska üç tane börek, iki kaşık kadar patlıcan salatası, çiroz, mevsimine göre kavun ya da radika salatası. Radika salatasının eşi yoktu. İkinci dubleyle ilkinden farklı mezeler gelirdi. Lefter ortadan kısaca, kır saçlı, güleç biriydi. Masalara uğrayıp iyi akşamlar

dilerken kadınların olduğu masalara öncelik tanırdı. Meyhanede çalışanların hepsi Rum'du.

Laternanın kolunu Kambur Panayot diye anılan garson çevirirdi. Laternada tek bir şarkı kayıtlıydı: *Adalardan Bir Yar Gelir Bizlere.* Gece ilerleyince, müşterilerin de havası uygunsa garsonlardan biri (galiba Çolak Koço) başına rakı kadehi koyar, oynardı. Kapanış saatini Vasili *Haydi beyler vakit tamam* diye bildirirdi.

Meyhanelere kadın geleceği düşünülmediğinden onlar için ayrı tuvalet yoktu. **Murat Belge**, erkek tuvaletinde de *bir tane pisuvar* olduğunun altını çizip, kızların meyhanede yaşadıkları zorlukları açıklar: "Biz de o dönem kız arkadaşlarımızı meyhaneye getirme çabası veriyoruz. Lefter'e gidiyoruz, kızın çişi gelirdi. Yandaki meyhaneye gidilirdi." Lefter, yine de kızların saygıyla karşılandıkları için kendilerini rahat hissettiği bir mekândı.



Yaman Tüzcet Koleksiyonu

Cumhuriyet döneminin ünlü barbası Lefter, Ayhan Kırdar ve karşılarında Yaman Tüzcet

Ülkü Tamer şöyle çizer Lefter'i: "*a dergisi*ni çıkarırken, (1956-1960) Onat [**Kutlar**], Kemal (Özer), Adnan [**Özyalçıner**], Ferit (Edgü), Doğan (Hızlan) sık sık Lefter'e giderdik. Bazen paramız olmazdı, Saraçhane'de çayla nefis körletirdik. Zaman zaman Yılmaz [Güney] düşerdi kahveye. O sıralar henüz Güney olmamıştı. Öyküler yazıyordu. *Haydi*, derdi, *bir yerden para buldum. İçkiler benden.* Doğru Beyoğlu... Lefter... Yılmaz'ın ilk kadehten sonra elini cebine atacağını, yeni bitirdiği öyküyü çıkarıp okuyacağını bilirdik. Şarkılar söylenir, kavgalar edilir, barışılır, öpüşülür, yeni tasarılar yapılırdı."

Edebiyatçılardan **Hayalet Oğuz**, **Ahmet Oktay**, **Selahattin Hilav**, **Attila Tokatlı**, Ayhan Kırdar, ressamlardan **Yüksel Arslan**, **Ömer Uluç**, Cem Kabaağaç, Mehmet Güleryüz, Lefter'e gelirdi. Aktör Yaman Tüzcet (sonradan *Palyaço Yaman*) mekânın müdavimiydi. Eleştirmen Éduard Roditi de Arslan'la bu mekânda tanışmıştı. Ressam Gürkan Coşkun biraz içince *Ben yıldızlar prensi Komet* diye başlayan şiirini masanın üstüne çıkarak okurdu. Adı bu yüzden **Komet** kalmıştı. Lefter, 1964'de Ece Ayhan'a göre *bando mızıkayla* Yunanistan'a gönderilince mekân kapandı. Lefter'in eski garsonlarından Vasili eski dükkânının hemen yanı başında kendi adıyla anılan bir meyhane açtı. SENNUR SEZER

Ülkü Tamer Yaşamak Hatırlamaktır / Ece Ayhan Arkitekt Dergisi, 1992, Sayı:3 / Ayşegül Oğuz Arslan 40 Yıl Sonra Burada Kükrüyor, Radikal, 19 Ekim 2009/ Murat Belge Söyleşi: Rakıcılar, www.büyükkeyif.com

Levantenler Doğu ülkelerinde yaşayan Avrupalılar. Fransızcada kalkmak, kaldırmak, (güneş) doğmak anlamına gelen *lever* fiilinden gelen *Levanten* terimi Avrupalılar tarafından kullanılırdı. İstanbul'daki varlıkları Bizans İmparatorluğu'nun 11. yüzyılına kadar götürülebilen Levantenler, şehrin 1453'te Osmanlılarca fethinden sonra da varlıklarını devam ettirmişlerdi. 1591 yılında Fransızlara verilen kapitülasyonlardan sonra gözden düşmüş soylu ailelerin çocukları, üçüncü sınıf lordlar, baronlar, baronetler, siyasi mülteciler, kilisenin dışladığı din görevlileri, asker kaçakları, müflis

tüccarlar, ülkeden ülkeye gezen maceracılar İstanbul'a aktıklarında Levanten cemaati rönesans yaşamaya başladı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1900'lerin başında İstanbul'un Levanten ailelerinden Barry'ler Büyükada'da

Ağırlıklı olarak Pera'ya yerleşen Levantenler, sosyal açıdan kendi içlerine kapalı bir hayat sürer, kendi **balolar**ına, karnavallarına, yortularına katılırlar, kendi kafelerine, edebiyat kulüplerine, yardım derneklerine giderlerdi. İstanbul halkı baloyu Coutea, Livadari, Kiristisch gibi Levanten ailelerin evlerinde görmüş, **Ahmet Rasim**'in *Fuhş-i Atik* adlı eserinde keyifli bir mahcubiyetle anlattığı sokak karnavallarını Levanten ailelerden öğrenmişti. Levantenlerin doldurduğu pastaneler, lokantalar, sinemalar, tiyatrolar, dükkânlar İstanbul'un kamusal mekânları olarak, kentin Müslüman halkının da yeni bir yaşam tarzıyla tanışmasına, farklı tecrübeler edinmesine öncülük etmişti. Başta Müslüman burjuvazi ile yüksek bürokratların ilgisini çeken bu renkli kültür çevresi sayesinde, İstanbul, besteci Franz Listz'den tiyatro sanatçısı Sarah Bernhardt'a kadar Avrupa'nın ünlü sanatçılarıyla tanışma fırsatı bulmuştu. Zonaro veya Preziosi gibi Levanten ressamlar, İstanbul'u dünyanın belleğine kazıyan tablolarını yapmışlardı. Levantenlerin kök saldığı bir diğer şehir **İzmir**'di.

Osmanlı ülkesinde tarihleri boyunca ayrıcalıklı oldukları için, bazen özenilen, bazen kıskanılan, bazen eleştirilen Levantenlere, 19. yüzyıldan beri gündemde olan Doğu-Batı çatışmasının etkisiyle *Tatlı Su Frengi* adı takıldı.

Lozan Barış Antlaşması'yla kapitülasyonlar kaldırılınca ticari ayrıcalıklarını kaybeden Levantenler, 1925'ten itibaren Fransız ve İtalyan okullarının kapanması, 1935'ten itibaren pek çok meslekte çalışmalarının yasaklanması, cemaatin küçülmesi yüzünden evlenecek uygun Levanten aday bulmalarının zorlaşması üzerine, yavaş yavaş anavatanlarına doğru yola çıktılar. Geride kalanların bir kısmı 1942'teki **Varlık Vergisi** faciası, 1955'teki **6-7 Eylül olayları** ve diğer yabancı düşmanı eylemlerden sonra Türkiye'den ayrılmak zorunda kaldı.

Bugün, hem Batılı hem Doğulu, hem içerde hem dışarıda, hem bizden hem yabancı olmayı başaran bir ara kategori olarak bu topraklardaki yaşama, özellikle de **eğlence hayatı**na büyük bir kültürel derinlik ve zenginlik katan Levantenlerden geriye ne yazık ki çok az şey kaldı. AYŞE HÜR

İlber Ortaylı "Levantenler", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Bertrand Bareilles İstanbul'un Frenk ve Levanten Mahalleleri / Edmondo de Amicis İstanbul



levrek Türkiye'nin bütün denizlerinde yaşayan, sırtı kurşun karnı gümüş renginde, yağsız ama lezzetli iri **balık**. Beyaz ve lezzetli eti nedeniyle bir zamanlar ıstakoz gibi ziyafet sofralarının vazgeçilmez yiyeceklerinden biriydi. Günümüzde çipura ile birlikte balık çiftliklerinde çok miktarda yetiştirilen levrek, denizlerde az da olsa yakalananlara göre *lezzet fakiri* sayılır. Gene de göreceli ucuz fiyatı ve her zaman bulunabilir olması nedeniyle sofralarımıza çeşitli mezeler şeklinde gelmektedir. Levreğin bütün olarak ızgarası, fileto haline getirilip kılçıkları ve derisi çıkarıldıktan sonra kızartması, buğulaması, kâğıt kebabı yapılabilir. Bütün levreğin haşlanıp ayıklandıktan sonra çorbası ve köftesi de yapılmaktadır. Bir de karşımıza hemen her yerde çıkan *levrek marine* vardır ki aslı Güney Amerika mutfaklarındaki *ceviche* olup, narenciye suyu içinde 2-4 saat arası bekletilmiş çiğ balık parçalarından yapılır. Lokantalarımız temel ceviche tarifini soğan, köri, hardal, soya sosu, mayonez, kişniş, sarmısak gibi katkılarla değiştirmişler ve sonuçta hepsinde adı aynı, tadı farklı *levrek marine* çeşitleri ortaya çıkmıştır. İLHAN EKSEN

leyla Sarhoş, esrik; çok içip aşırı sarhoş olmuş kimse.



leylekboynu Eski meyhanelerde yaygınlıkla kullanılan **bâde kadehi**ne, biçiminden dolayı verilen ad; dibe doğru daralan, bu yüzden karlıklara rahatça saplanan zarif rakı **kadeh**i.

likorinoz Denizlerimizin kirliliğe uğramamış bazı noktalarında, dere ve göllerin denizle birleştikleri yerlerde yakalanan, çamurda beslenmemiş (kokusuz), yağlı ve yumurtasız kefal balığının bütün olarak, içi temizlenmeden, bir süre tuzda bırakıldıktan sonra özel odalarda saman ya da ince kıyılmış talaş dumanında tütsülenmesiyle (*füme*) elde edilen **balık** pastırması. Eskiden Rumların yılbaşı sofralarını süsleyen ve bereket getirdiğine inanılan lezzetli bir **meze** olan likorinoz, havalar soğuduktan sonra yakalanan yağlı kefallerden yapılır ve kış sonuna kadar tüketilir. Altın sarısına çalan rengiyle lüks balıkçı ve mezeci vitrinlerini süsleyen likorinozlar, daha güzel füme görünümü vermeleri için tuzdan çıkarılan balıkların tütsülenmeden önce içinde gıda boyası bulunan suya batırılması ile elde edilmektedir. İLHAN EKSEN



likörler Tarımsal kökenli **etil alkol**ün, **tarımsal kökenli distilat**ın veya **distile alkollü içki**lerin meyvelerle **maserasyon**u veya çeşitli yöntemlerle **aromalandırılma**sı ve tatlandırılması ile elde edilen; genellikle %15-%30 alkol derecesi aralığında şişelenen distile alkollü içkiler.

Meyve likörlerinin imalatında, meyve alkolde maserasyona bırakılır ve alkol meyvenin aromasını, tadını, rengini bünyesine alır. Bu likörlerde destekleyici aromalar da kullanılabilir; ancak, içkinin karakteristik tadı ve rengi sadece kullanılan meyveden gelmelidir. Konuya ait mevzuatta, taze meyve yerine tat, koku ve renk verecek maddeler kullanılarak maliyet

düşürülmesini önlemek amacıyla, kullanılacak meyvenin minimum miktarı verilmiştir .

Meyve likörleri konusunda ülkemiz önemli bir birikime sahiptir. Ulusal mevzuat; Iğdır ve Konya Ereğli'si yöresinde yetişen Tokaloğlu cinsi kayısı (*Prunus armeniaca cv.*), İstanbul Boğazı'nın Sarıyer, Tarabya ve Beykoz civarı ile Bursa ve Bilecik yöresinde yetiştirilen ahududu (*Rubus ideaus*), Batı Karadeniz ve özellikle Karadeniz Ereğli'si yöresinde yetiştirilen Osmanlı çileği (*Fragaria vesca*), Afyon ve Kütahya yöresinde yetişen vişne (*Prunus cerasus*), Bodrum ve Fethiye yöresinde yetişen mandalina (*Citrus reticulata*) meyvelerinin veya seçilmiş meyve kısımlarının maserasyonu ile üretilen likörlerimiz için *geleneksel likör* tanımının kullanılmasını öngörmüştür. Yine Isparta yöresinde yetişen Kızanlık Gülü yapraklarından gül yağı üretilmesi esnasında elde edilen yağ altı gül suyuna tarımsal kökenli etil alkol ilavesi ile elde edilen Gül Likörü'müz de özgün bir örnektir.

Diğer likörlerin ortak özelliği ise, yüksek şeker içeriğidir. Bitkisel girdilerle hazırlanan likörlerde aromalandırma işlemi, perkolasyon veya **distilasyon** yöntemiyle yapılır. Perkolasyon yöntemi, kahve makinelerinin çalışma prensibine benzer. Aromatik bitkiler, tohumlar ve bitki kısımları üste yerleştirilir ve etil alkolün bunları yıkayarak, aroma ve tat maddelerini bünyesine alması sağlanır. Distilasyon metodunda ise, bitkisel girdiler alkolle birlikte distile edilir.



İnhisarlar İdaresi'nin 1939'da piyasaya gururla sunduğu likör çeşitleri

Şeker içeriği normal likörlere göre 2,5 kat fazla olan likörler için "Créme de" ifadesi kullanılır. "Créme de cassis" ise 4 kat fazla şeker içeren kuşüzümü likörüdür. Yumurta likörü (*advocaat, avocat, advokat*) yumurta sarısı, yumurta beyazı, şeker veya bal içeren ve etil alkol ile hazırlanan likördür. Yumurta sarısı içeriği yarıya indiğinde, *yumurtalı likör* adını alır.



Likörlerin hazırlanmasında süt, krema, **şarap**, aromatik şarap gibi değişik ürünler de kullanılabilir. Likörler, genellikle kısa bir dinlendirmenin ardından şişelenir; ancak eskitilen örnekler de vardır.

Likör tipi içkilerin, ilk kez ortaçağ rahipleri ve simyacılar tarafından keşfedildiği ve uzun yıllar ilaç, tonik, afrodizyak olarak kullanıldığı kabul edilir. Gizli formülleri tescilli ilginç likör örneklerinden, Fransız *Bénédictine* likörünün, ilk kez 1510'da üretildiği ve dünyanın en iyi saklanan formüllerinden biri olduğu; hazırlanmasında 130 kadar bitkisel eksrakt kullanılan *Chartreuse* likörünün formülünün ise, 1607'den kaldığı bilinmektedir. Baharatlı aromasıyla İtalyan *Galliano* ve *Strega*, bal ve İskoç **viski**si ile hazırlanan İngiliz *Drambuie*, bal ve İrlanda viskisi ile hazırlanan baharatlı *Irish Mist*, Hollandalıların Curaçao adasında yetişen yeşil portakalın kurutulmuş kabuklarının aroması ile hazırladıkları *Curaçao* gibi arkasında nice yıllar, nice öyküler saklayan pek çok likör vardır.



Tekel tarafından bir dönem üretilen Paşa marka kahve likörü ardında bir efsane bırakarak tarihe karıştı

Likörler tatlı olduğundan ve içindeki bitkisel maddelerin sindirime faydası olduğu kabul edildiğinden, genellikle yemek sonrası içkisi olarak tüketilir. Sek olarak, buzla veya çeşitli kokteyl bileşimleri halinde içilir. Likör kokteyllerinin çarpıcı renk katmanları halinde servis edilebilmesinin sırrını merak ediyorsanız; yoğunluk farkıdır. Yoğunlukları ve renkleri birbirinden farklı likörleri, bir kaşığın sırtından yavaşça sızdırarak, ya da hafifçe eğdiğiniz bir bardağın kenarından sızdırarak dökerseniz ve tabii ağırdan hafife sırasını şaşırmazsanız; renkli katmanlar halinde servis edilecek kokteyller hazırlayabilirsiniz. FÜGEN BASMACI

Liman Lokantası **Karaköy**'de, **Galata** Rıhtımı üzerinde 1950-1970 arası kentin en ünlü lokantası olarak hizmet veren kuruluş. Liman Lokantası, 1940'lı yıllarda rıhtımın yeniden yapılandırılması sırasında yolcu salonu düzenlemesiyle birlikte düşünülmüş ve ilk kez Şebinkarahisarlı Hüseyin Bey adlı bir işletmeci tarafından hizmete açılmıştı. 1953'te binanın sahibi olan Denizcilik Bankası işletmeyi bizzat üstlenmiş ve Galatasaray'ın eski forvet oyuncusu Leblebi Mehmet'in yönetiminde faaliyetini sürdürmüştür.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Lokantanın manzarası bütün liman ve **Boğaziçi** girişine hâkim olduğundan deniz manzaralı pencere kenarındaki masalar hep rezervasyonlu olurdu; bir asansörle çıkılan lokantanın yemekleri de nefisti ve patlıcanlı pilavı özellikle nam salmıştı. Yemek servisi yalnız öğle yemeğinde olur ve piyano ile yemek müziği yapılırdı. Garsonlarının itinalı servisi ve işe yatkınlıkları da ünlüydü. Akşamları genellikle düğün, nişan ve benzeri törenler için servis verirdi. Liman Lokantası o dönemler özellikle Akdeniz hattında çok tanınan Denizcilik Bankası gemilerine aşçı ve servis elemanı yetiştiren bir okul görevini de üstlenmişti. Bu işin başında uzun yıllar Türkiye'de yaşayan bir İtalyan olan Sinyor Fontana vardı.

Özellikle 1950-1960 arası dönemin iktidarının gözde mekânlarından biri olan Liman Lokantası, yabancı misafirlerin de ağırlandığı çok tutulan bir yerdi. Bu rağbetin bir nedeni de o dönemlerde İstanbul'un ticaret merkezinin Karaköy, Galata ve civarı olmasıydı. Bu durumun değişmesi Liman Lokantası'nın müşterilerini azalttı. Lokantanın nitelikleri değişmemişti, ama ilgi azalmıştı. Nihayet 1994'te kentin bu ünlü lokantası kapandı. Daha sonra yerine bazı kişiler yeni lokantalar açtılarsa da 1950'lilerin namlı lokantasının yerini hiçbir zaman alamadılar.

Limni'de rakı Kanuni İstanbul'unu anlatan 1557 tarihli bir İspanyolca elyazması, 300 yıldan fazla Madrid Ulusal Kütüphanesi'nde bekledikten sonra keşfedilip 1905'te tarihçi Manuel Serrano y Sanz tarafından kitap haline getirildi. Yazarı hâlâ belirsiz olan elyazması, 16. yüzyıla ilişkin benzersiz bir kaynak olmanın yanı sıra en eski rakı tanıklıklarından birini içerir. Metin, Pedro ve Mata adlı iki hayali karakterin arasında geçen diyaloglardan oluşur. Ege'de Türklere esir düşen Pedro, hekim olduğu yalanıyla bazı ayrıcalıklar kazanır ve İstanbul'a giden esir gemisinin uğradığı Limni adasında rakı [**arak**] ile tanışır. Pedro'nun Mata'ya anlattıklarından özetle şu bilgileri ediniriz: "Ev sahibinin verdiği rakıyı içince içim ısındı ve kendime geldim. Türklerle Rumların eğlence sofralarında yemekten önce iki üç kadeh içme âdetleri vardır. Bizdeki beyaz şarap gibi onlarda da rakı vardır. Alıştıkları için ağızları yanmaz. Rumlar az yemek yer ve her lokma arasında ufak bir kadeh [rakı] içer."

Manuel Serrano y Sanz Türkiye'nin Dört Yılı (1552-1556)



limon Turunçgiller ailesinin limon ağacı ve bu ağacın olgunlaştığında kabuğu kalın, sarı renkli ve kokulu, etli kısmı ekşi ve sulu **meyve**si. Rakı sofrasının yemek faslı başlangıcından sonuna limondan sorulur. Lezzet ehlinin **meze**lerinin, **salata**larının çoğuna lezzet kattıktan sonra **balık**lara, **deniz ürünleri**ne değip nefasetlerini arttırır, sofranın sonunda da **tahin helvası** ezmesinin tadını dengeler. **Lakerda**dan **kıvırcık salata**ya, **beyin salatası**ndan **radika**ya, patlıcan salatasından **turp** veya hıyar söğüşe, **balık çorbası**ndan **tekir** tavaya o ekşi tadı arar damaklar. Akdeniz'in bağrına sonradan kök salsa da artık bu kadim denizin kıyılarındaki topraklarla özdeşleştirilen küçücük fıçıcık, ehlikeyfin sofrasının ayrılmaz lezzetlerini damaklarda patlatmasıyla maruftur. NAZLI PİŞKİN

limonata bardağı Günümüzde yaygın olarak kullanılan, 18 cl. hacimli, silindir biçiminde uzun cam **rakı bardağı**. **Limonata bardağı**nın rakı bardağına dönüşünü VEFA ZAT şöyle anlatıyor: "Bu gelenek 20. yüzyılın başında elektriğin yaygın olarak kullanılmaya başlamasıyla ortaya çıkmıştır. İlk önce rakı kadehlerinin soğutulduğu **karlık**lar devre dışı kalmış, sonra rakılar buzdolaplarında soğutulmaya başlanmış, ardından limonata bardakları devreye girmiştir. Limonata bardağıyla birlikte rakıya **buz** ilave edilmeye başlanmıştır." Ancak teknolojinin sağladığı bu değişim, kaliteyi de olumsuz yönde etkilemişti. Yeterince soğutularak içine soğuk su ilave edilen rakı, içim süresi boyunca yoğunluğunu korurken, buzlu rakı, içindeki buz eridikçe başlangıçtaki baskın tadını yitirir, sulanır.

Vefa Zat Barmen

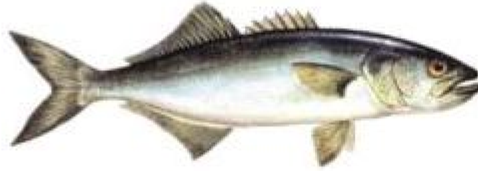
lo Çin kaynaklarına göre, Hunlar arasında yaygın bir içki. **Kımız** ya da yoğurda kiraz ve kayısı eklenerek tat verilmesiyle elde edilir.

lodos yemiş Argoda rakıyı fazla kaçırmış, sersemlemiş kimse.

loto Kökleri Bizans'a dayanan eski bir meyhane oyunu. Özellikle birden fazla meyhanenin bulunduğu yerlerde, yakın geçmişe kadar uygulanan bir gelenekti. Her bölgenin bir lotaryacısı vardı. Lotaryacının meyhane çevresinde tanınan, güvenilir bir kişi olması, katılanları lotonun hilesiz yapıldığına inandırmak açısından önemliydi. Meyhanelerde oturan herkes dilerse lotoya katılabilirdi. Katılımcılar bir veya birkaç numaraya adını ve bulunduğu meyhaneyi yazar, buna göre bir ücret öder, son kalan boş numaralar hangi meyhanede doldurulursa çekiliş orada, hatta o masada yapılırdı. Çekilişte kazanan numaranın sahibine ödül olarak bir, bazen birkaç şişe viski verilirdi.

Luna Park Gazinosu Şişhane semtinde çalgılı **gazino**. Bugün Şişhane'de, Meşrutiyet Caddesi üzerindeki **Beyoğlu** Vergi Dairesi'nin bulunduğu yer bir zamanlar tamamen açık alandı. Alanın üst kısmı *Halk Bahçesi* olarak, alt kısmıysa *Luna Park* olarak bilinirdi. Luna Park Gazinosu parkın tam ortasında, her yanı camlarla örülü, tek katlı bir binaydı. Mutfak parkın içinde ayrı yerdeydi. Mutfak bölümünün ön kısmı aynı zamanda sahne olarak kullanılıyordu. Daha ziyade civardaki Musevilere hitap eden gazinoya gelenler gece gündüz hem eğleniyor, hem de **Haliç** manzarasını seyredebiliyordu. Temiz ve mükemmel servisin yanı sıra fiyatlar normalin altındaydı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



lüfer Karadeniz ve Marmara'da yaşayan mevsimlik **balık**; rakı sofralarının sultanı. Üstat **Ahmet Rasim**, "Bir lüfer balığının yanağı ile yüz dirhem rakı içilir" der. Sonbahar ve kış aylarında lezzeti doruğa çıkar. Ağırlık ve boyunun uzunluğuna göre *defne yaprağı*, *çinakop*, *sarıkanat*, *lüfer* ve *kofana* adlarını alır. Boyu 24 santimden büyük, 30 santimden küçük olanları hakiki lüfer olarak kabul edilir. Oltayla avlaması güç ama zevklidir. Meraklısı ağla yakalanırken sıkışıp etinin dokusu ezilenini değil oltayla

tutulanını tercih eder. Hem **palamut** kadar fazla yakalanamadığı hem de eşsiz lezzeti dolayısıyla halk arasında "Lüferi göstere göstere, palamudu saklaya saklaya ye" deyişinin çıkmasına neden olmuştur. En yaygın yeme şekli ızgara olmakla birlikte iriliklerine göre tava, pilaki, haşlama, köfte, kâğıt kebabı olarak da yenebilir. İLHAN EKSEN



Lüks Nermin Asıl adı Şaziye Zeren Topçu; 1950 ve 60'ların ünlü *sefa yuvası* patroniçesi. İstanbul'un gece hayatında iz bırakan Lüks Nermin'in mekânı Fransız Kültür Merkezi'nin arkasındaki Zambak Sokağı'nın 21 numaralı binasındaydı. Konforlu ve itinalı hizmet anlayışıyla Avrupa'daki benzerlerini aratmazdı. Meşin koltuklu ve kırmızı kadifeli giriş salonunda dekolte giyinmiş hanımlar, meyhane sonrasında soluğu burada alan hali vakti yerinde müşterileri karşılar, gümüş tepsiler içinde *hatır kahvesi* ve çifte kavrulmuş lokum ikram ederdi. Bunu yaparken ölçüyü fazla kaçırmadan göğüs titretirlerdi.

Lüks Nermin'de yüklü paralar ödenirdi, ama karşılığı da eksiksiz olarak mutlaka alınırdı. Faaliyet odalarının hepsi ayrı bir renk ve zevkle döşenmişti. Bir odanın ise tavanı ve dört duvarı aynayla kaplıydı. Bu tür mekânlara yapılan baskınlar sırasında polis buraya pek uğramazdı. Adeta korunurdu. Bu nedenle oldukça güvenli bir yerdi. Hatta Lüks Nermin'in üst düzey diplomatik seviyedeki yabancı misafirlere hizmet verdiği kimi gazetelerin magazin köşesinde sık sık yer alırdı.

Şöhreti Demokrat Parti zamanında zirve yapan Lüks Nermin, 1959'da İstanbul'a gelen Endonezya Devlet Başkanı Sukarno'yu eğlendirmekle görevlendirildi. Kadınlara düşkünlüğü ve her gittiği ülkede en az bir macera yaşamasıyla tanınan Sukarno, Lüks Nermin'in gönderdiği kızdan memnun kalmıştı. Ancak ülkesinden döndükten bir hafta sonra belsoğukluğuna yakalandığı anlaşılınca diplomatik skandal koptu. Bunun üstüne Lüks

Nermin'e gözdağı vermek için randevuevine baskın düzenlendi. Arama sırasında birkaç dolar bulundu ve ünlü *mama* Türk Parasını Koruma Kanunu'na aykırı hareketten altı ay hapis cezasına çarptırıldı. VEFA ZAT

M

Madam Anahit (1926-2003) Asıl adı Anahit Yulanda Varan; doğma büyüme Beyoğlulu sokak müzisyeni. Bir akordeoncuya âşık olup onun sayesinde çalmaya başladığı akordeonu, ömrünün son gününe kadar ona eşlik etti. Dudağından kırmızı ruju, yakasından kırmızı gülü eksik olmayan Madam, **Çiçek Pasajı**'nın sembolüydü. Yıllarca rakı sofralarını nağmelerle süsledi. Masasına çağıranları beğenmezse, "İçtiğine meze olmam" diye cevaplardı. Çok sayıda ünlüye, nice rakı-severe çaldı. Nebil Özgentürk'e "Nebil Beyciğim, sahneye çıkıyoruz, ağzımız bir karış şarkılar söylüyoruz, paraya kıyıp 32 dişimi beyazlattım. Nasıl?" diye gülerek anlatmıştı. Son yıllarında Nevizade'yi yurt edinmişti. 78 yaşında siroz ve kalp yetmezliğinden, hiç ayrılmadığı Beyoğlu'nda hayata veda etti. ÖZGE ŞEREN



KADİR AKORAK, Beyoğlu dergisi, 1993

Madam Anahit, Çiçek Pasajı'nda

Nebil Özgentürk Sabah, 3 Eylül 2003 / Elif Korap Milliyet, 4 Eylül 2003

Madam Bela'nın Meyhanesi 19. yüzyılın sonunda İstanbul'un en ünlü **balozlar**ından biri. **Reşad Ekrem Koçu**'ya göre, haşarat yatağı balozların en berbatıdır: "İstanbul'da ayak takımının, esafil ve erazilin, uygunsuz hayta güruhunun gittiği, edep ve haya kaygusu olmadan, hatta rezilane cümbüş ve muhabbetlerle içip eğlendiği, ara sokakların küçük, izbemsi pis meyhaneleri" diye anlatır. Adı gibi *bela* bir yerdir. Kanlı kabadayı **Bıçakçı Petri** sürekli uğrar.

Madam Bela bir batakhane yosmasıdır. Uyruğu bilinmez. Meyhanede sâki olarak çalışır. Sakızlı ve Midillili Rum çocuklarla *kapatma* yaşamı sürer. Bütün yaşamıyla aykırı bir kadındır. Bu yüzden kimileri ona *Madam Başbelası* adını verir. Müşterilerin çoğu gelgeç gemici tayfası, ucuza talim eden tulumbacılardır. Meyhanenin bir de *avanaklara fora* kapısı vardır. Bela, dalkavuklarıyla da ünlüdür. Şarap parasını çıkarmak için bir şair yamağı gördü mü hemen yamanırlar, yapmadıkları yağcılık kalmaz. Yaşlı kokonaları **Haliç**'te güneşin batışına benzetirler. Kafalarında iki tilki kol gezer: Nasip ve ikram!

Ünlü baloz yaşamını, Bela bir cinayete karışıncaya dek sürdürür. Olaydan sonra meyhane kapatılır, Bela da sınır dışı edilir.

Reşad Ekrem Koçu Tarihimizde Garip Vakalar



Madam Despina (1919-2006) Günümüz İstanbul'undaki birkaç gerçek anlamda **klasik meyhane**den birinin yaratıcısı ve tüm meyhaneci

hanımların ruhani hocası. Eskilerin *Tatavla* olarak bildiği Kurtuluş'ta, kendi adıyla anılan salaş meyhanesiyle akşamcıların hayatına damga vuran Madam Despina, İmroz'da (Gökçeada) doğdu. 15-16 yaşlarında adadan İstanbul'a göç etti. Henüz 18 yaşında iken, doğduğu topraklarla ailesi arasında bir tercih yapmak zorunda kaldı. Ya Ege'nin karşı kıyısına gidecekti ya da suyunu içip havasını soluduğu topraklarda kalacaktı. Tercihini Türkiye'den yana kullandı, İstanbul'dan ayrılmadı.

Meyhane dünyasına Moda'daki Teras Gazinosu'nda adım attı. İlk işi servis hostesliği ile **konsomatris**lik arasında bir şeydi. Bu endamlı, çekici Rum kızının hayranları çoğaldıkça çoğaldı. Kendi işyerinin patronu olma sevdasına kapılınca 1946'da ilk meyhanesini Gayrettepe'de açtı. 60'lı yılların başlarında oto galerisi sahibi Artin beyle evlenip evinin kadını olmayı tercih etti. Birkaç yıl sonra kocasını kaybedince Kurtuluş'ta, Açıkyol sokağında **Despina'nın Meyhanesi**'ni açarak esas yuvasına, meyhane dünyasına geri döndü.

Despina'nın mütevazı mekânında kurulan sofralarda rakı adabının tüm kurallarına özen gösterilirdi. Müşterisine aileden biri gibi davranırdı. Masa masa dolaşır, "Bir arzunuz var mı pasalar, beyler, hanımlar" derdi, yüzünden gülümsemesi eksik olmadan... Bazen *Yalan geceler boyu hep beni düşündüğün*, bazen de *Şimdi uzaklardasın gönül hicranla doldu* şarkılarını mırıldanırdı hüzünle. Ardından, onun şerefine nice kadehler kaldırıldı, şarkılar söylendi. VEFA ZAT

maestro Eski meyhanelerde **barba**lara verilen ad.

mahmurluk rakısı **Akşamdan kalma** halini ortadan kaldırmak için sabah saatlerinde **tek** olarak içilen rakı. *Çivi çiviyi söker* niyetiyle alınan bu rakıdan sonra mutlaka **kahve** içilirdi.



Mahmut II (1785-1839) Otuzuncu Osmanlı padişahı. Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme döneminde reformculuğu, yenilikçiliği ile tanınan, çağın gereklerini görüp uygulamak isteyen, ama buna uygun koşulları yaratamayan *şanssız* II. Mahmut, Osmanlı padişahlarının en ilginçlerinden biridir. Saltanatının ilk yıllarında Rusya ile olan talihsiz savaşla, sonra Yunanistan'ın imparatorluktan kopmasıyla sonuçlanan Mora İsyanı ile uğraşan, 1826'da *çıban başı* haline gelen yeniçerileri kararlı davranışıyla yok eden, ama yeni ordusunu tam anlamıyla kuramadan gene Ruslarla savaşan ve asıl önemlisi Kavalalı Mehmet Ali Paşa isyanıyla karşılaşan II. Mahmut, bu arada Osmanlı tarihindeki ilk ciddi reformları yapmaya çalışıyordu.

II. Mahmut'un içkiye düşkün olduğu bilinen bir gerçektir. Ancak bu düşkünlüğün bir *zevk ü safâ* düşkünlüğü olduğu pek söylenemez. İmparatorluğun bin türlü sorunuyla uğraşmak, bunları yenmeyi istemek, ama olumsuz koşullar nedeniyle sürekli yenilmek bu azimli padişahı kahrından içkiye itmiştir. İçki onun için bir unutma aracı olmuştur. Hele son yıllarında sızacak kadar içtiği, adamlarının bu ayyaşlığı halktan gizlemek için sıkıntılar çektiği bilinir. İyi bir hattat ve şair olan II. Mahmut'un sabırlı ve azimli kişiliğine karşın gerektiğinde çok gaddar da olabildiği görülür. İçkiden o dönemde çaresi olmayan vereme tutulmuş ve bu hastalıktan ölmüştür. EROL ÜYEPAZARCI

Majestik Lokantası 1940'larda, Tepebaşı, Meşrutiyet Caddesi üzerinde faaliyet gösteren **içkili lokanta**. Kapıya sarı zincirle asılı, siyah üzerine yaldızlı gotik harflerle yazılmış *Majestik* tabelası görülmeye değerdi. Lokantanın cephesi yekpare camdandı, girişten itibaren sağlı sollu masalar sıralanmıştı. Masa örtüleri ve kapaklar tamamen beyazdı, yerler bir siyah, bir beyaz olmak üzere mozaik karolarla döşenmişti. Lokantayı 1940 yılının

başlarında Kimon Pavloviç açtı. Her Rum meyhanesinde olduğu gibi, mezelerin temizliği ve kalitesi garantiydi. 1941'deki rakı fiyatlarına bakacak olursak; 25 cl.'lik şişe, birinci sınıf 210 kuruş, ikinci sınıf 160 kuruş; 50 cl.'lik şişe, birinci sınıf 400 kuruş, ikinci sınıf 310 kuruştu. Rakıların derecelerine göre fiyatları da değişirdi. Müşterileri genellikle çevre halkı olduğu için, bu tür lokanta ve meyhanelerde bulunan bira, şarap ve rakılar daha çok yerli imalattı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

Maksim Gazinosu İstanbul Taksim'de **Beyaz Ruslar**ın gece hayatına hükmettiği 1920'lerde *Maxim* adıyla açılıp inişli çıkışlı dönemlerden sonra 1960'larda yeniden tırmanışa geçerek popüler kültür tarihinde iz bırakan ünlü **gazino**; aynı adlı gazinolar zinciri. İlk sahibi Frederick Thomas, Çarlık Rusya'sında Moskova'da bar işletmiş, 1917 Ekim Devrimi'nden sonra Rus karısıyla birlikte İstanbul'a kaçmış Amerikalı bir siyahtı. Thomas, ilk lokalini Şişli'deki La Paix hastanesinin yanındaki Stella bahçesinde açtı. İstanbul'un ilk *dansing*'i olan bu mekânda alımlı Beyaz Rus kızlarıyla fokstrot, shimmy, çarliston dansları yapılır, –*habeş orkestrası* tabir edilen– en iyi siyah caz orkestraları burada çalardı. Lokal ünlenince efsanevi Taksim Sineması'nın [sonraları Devlet Tiyatroları'nın Taksim Sahnesi] bitişiğindeki yerine taşınıp devasa *Maxim* tabelasını astı, ama daha çok *Maksim* olarak anıldı.

Burhan Arpad özellikle *Ramona* adlı Fransızca bir şarkının, Maksim'i her gece alkıştan inlettiğini kayıt düşer. Nâzım Hikmet 1930'da kaleme aldığı *Bir Şehir Rehberi* şiirinde o günleri şöyle tasvir eder:

Çalsın Maksimbarın cazbant kolu

çal bre kara köpoğlu

anlatayım Konstantinoplu:

Yüzük, bilezik, gerdanlık, küpe

muslin, krepdöşin, tül, ipek

- Şu herif de karıma sersemce kur yapıyor pek!

Thomas'ın lükse ve kadınlara olan düşkünlüğü beş sene içinde hem kendisinin hem de Maksim'in sonunu getirir. Rus aktris ve **konsomatris**ler Montmartre'ın gece kulüplerinde çalışmak üzere Paris'e iltica eder. Mekân 1928'de aynı yerde Yeni Maksim (*New Maxim*) adıyla ama bir **bar** olarak tekrar hizmete girer, ama eski canlılığına kavuşamaz. 50'li yıllara gelindiğinde Maksim Bar, karanlık denecek kadar loş, bakımsız, kasvetli ve genellikle tenha bir batakhane görünümü almıştır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Sonunda yıldızı henüz parlamış olan **Fahrettin Aslan**, ona *Gazinolar Kralı* unvanını kazandıracak olan Maksim'i yeniden canlandırma fikriyle çıkagelir. 1959'da tarihi Maksim Bar'a ortak giren Fahrettin Aslan bir yıl sonra mekânın tek sahibi olur. 1961'de ise tepeden tırnağa yenilediği Maksim Gazinosu'nu hizmete açar.

1960'ların ikinci yarısına gelindiğinde Maksim, Türkiye'deki eğlence dünyasının vitrini olmuştu. Öyle ki, Türkiye Güzellik Yarışması bile artık her yıl Maksim'de yapılmaya başlanmıştı. 1967'de yapılan yarışmada assolist **Gönül Yazar**'ın dışında Ajda Pekkan, Cem Karaca ve Apaşlar ve Durul Gence Beşlisi sahne alırken sunucu Halit Kıvanç'tı. Ayrıca Orhan Boran ve Altan Erbulak şovlarıyla geceye renk katıyordu.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bülent Ersoy 1970'li yıllarda Maksim Gazinosu'nda

Maksim Gazinosu'nun başarısı Aslan'ın Caddebostan, Taşlık ve Bebek'te açtığı şubelerle devam etti. Merkez konumundaki Taksim ise artık Büyük Maksim adıyla anılacaktı. Bu gazinolarda **Müzeyyen Senar**, **Zeki Müren**, **Bülent Ersoy**, **Sezen Aksu**, Emel Sayın, **Behiye Aksoy**, **İbrahim Tatlıses**, Esengül, Gökben, Seçil Heper, Ahmet Özhan gibi birçok ses sanatçısı sahne aldı. 70'lerin sonunda gazino kültürünün inişe geçmesine rağmen Maksim gazinoları 12 Eylül darbesinin damgasını vurduğu 80'lerin popüler mekânları olmaya devam etti. 1993'te büyük bir eğlence kompleksi olarak yeniden düzenlenen Büyük Maksim hiçbir zaman eski şaşaalı günlerine dönemedi. 2000'lerde Maksim'lerin hepsi art arda kapandı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Vefa Zat Eski İstanbul Barları / Burhan Arpad Direklerarası / Milliyet arşivi



Ses Dergisi, 4 Ocak 1969

Maksim hatırası: Yılmaz Güney, Selçuk Ural ve Berker İnanoğlu dostlarıyla eğleniyor

Maksud'un Meyhanesi Eski **Langa**'da mezeleri ve temizliğiyle ünlenen **selatin meyhanesi**. Maksud "tanıdıklarına şen ve şakacı, yabancılara da dürüst" bir İstanbul beyefendisi, meyhanesi ise *mecmua-ı zürafa*'nın (zarif kişilerin) toplanma yeriydi. **Sermet Muhtar Alus** şöyle devam ediyor: "Belli başlı müdavimleri arasında, Şura-yı Devlet [Danıştay] azası İbrahim Bey, Maliyeci Nazif Bey ve yegâne arkadaşları Nalıncı Tahsin ilk akla gelenler. Birinciyle ikincinin zarafet ve nezaketiyle, üçüncüsünün hoyratlığı ve kabalığı yaman bir tezat numunesiydi. Sesinin güzelliğiyle meşhur Arap İbrahim ile Enderunlu Raşit de Maksud'un müşterilerindendi. Raşit'in esprisi kuvvetli, fıkraları, hikâyeleri ve taklit melekesi hakikaten enfesti. Hayatının son demlerinde su satarak geçiniyor, daha doğrusu bir nevi dileniyordu. O günlerde **Ahmet Rasim** Bey incitmeden onu muhafazasına almıştı. **Borazan Tevfik** de Maksud'a arada bir uğrayanlardandı."

Sermet Muhtar Alus Masal Olanlar - İstanbul Kazan Ben Kepçe



Maksud’un müdavimlerinden Borazan Tevfik’in karikatürü

mameze Sekiz-on **meze**nin bir arada, tek bir indirimli fiyatla verilmesini ifade eden meyhaneci terimi.

manca Yiyecek; meze.

Manoli Attilâ İlhan'ın *Haco Hanım Vay* romanında ayrıntılarıyla tasvir ettiği, tipik bir orta sınıf **İzmir** Rum meyhanesi. Bu tasvirde, Yunan işgali ve hemen öncesi dönemin toplumsal yapısındaki etnik ve sınıfsal farklılıklar önümüze bir bir serilir. Manoli'nin meyhanesi güvenli bir semtte, İkinci Kordon'da, Osmanlı Postanesi'nin burnunun dibindedir. Geçenlerde Çayırlıbahçe'deki Memiko Niko'nun meyhanesinde çıkan vukuata birkaç devriye polisi müdahale edince, dört bin Rum ayaklanarak karakolu basmıştır. Manoli'nin meyhanesinde böyle vukuatlara pek meydan verilmez, bey paşa uğrağı bir meyhanedir, öyle it kopuk pek barınamaz. Eski bir mahzenden bozma, on beş masalı, mezesi mebzul ve mütenevvi, balıkları tadından yenmez, buzuki nağmeleri süzülen, şıkırdım bir Rum tavernasıdır. Yine de bir gece aşka gelen Rum sarhoşlar yan masadaki Fransız bahriyelileriyle kol kola verip Türk müşterilere laf atmaktan, çektikleri acıların kiniyle intikam istemekten, havaya kurşun sıkmaktan, içeri giren polislere de Türkçe küfür sallamaktan geri durmazlar. Eski bir **alanyari** karakteri olarak çizilen meyhaneci Manoli, şamatadan rahatsız olan askeri doktor Feridun Hakkı ve arkadaşının gönlünü almak için hemen masayı donatıverir: Limonlu salatalık turşusundan muska böreğine, lakerdadan pilakiye çeşitli meze; iki karafaki sakız rakısı; çipuralar birazdan...

Attila İlhan Haco Hanım Vay



mantar kavurma Taze mantarla yapılan sıcak **meze**. Bir zamanlar İstanbul'un çayırlarından, koru ve ormanlarından rakı sofrasına oldukça

zengin gıdalar katılırdı. O zenginliklerin biri de mantardı, özellikle *Kanlıca mantarı* her şekilde rakı sofrasını süslerdi. Şimdilerde artık kültür mantarı çokça kullanılır oldu. Mantarı doğradıktan sonra kuru soğanla birlikte yağda kavurup, inmesine yakın karabiber ve ince kıyım maydanoz ilave ederek güzel bir meze elde edilir. İsteğe göre sivri biber, domates, **limon** ile zenginleştirilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

Marki Bovari **İzmir**'de bir rakı fabrikası kurulması yönünde ilk girişimi yapan Rum asıllı Amerikalı. Marki Bovari 1861'de ülkesinden getirdiği bir tür gazla **arak** üretmek üzere bir fabrika kurdu. Ancak yerli Rum üreticiler, fabrikanın kapatılması için Vilayet'e başvurdular. Şehirde iptidai yöntemlerle içki imal eden bu küçük işletmeciler, makineleşmenin kendi işlerini bozacağını düşünüyorlardı. Sonunda Emlak Komisyonu Heyeti, fabrikanın yeterince emniyetli olmadığı sonucuna vararak kapatılmasını kararlaştırdı.

Abdullah Martal İzmir'de Sanayileşme - 19. Yüzyıl

masa Ayaklar veya bir destek üstüne oturtulmuş tabladan oluşan mobilya. İstanbul'un eski meyhanelerinde *masa* yerine **sini** kullanılır, hasırlı bodur **iskemle**lerde oturulurdu. 1875-1880 arasında hız kazanan Batılılaşma sürecinin tezahürü olarak ilk **gazino**ların açılmasıyla birlikte meyhaneler masa, dolayısıyla **sandalye** kullanmaya başladı. Bu yeni oturma düzenine geçiş, **klasik meyhaneler**in başlangıcı kabul edilen önemli bir değişime işaret ediyordu. Böylece meyhaneler arasında **sınıf** farkları oluşmaya başladı. Alafranga eğlence yerleri ve dönemin **selâtin meyhaneleri** masaların üstüne kolalı beyaz masa örtüsü örterken, genellikle yoksul kesimin devam ettiği **koltuk meyhaneleri** örtüsüz, kolay temizlenen, dayanıklı mermer masaları tercih ediyordu.

maserasyon **Alkollü içki** üretiminde bitkisel hammaddelerden istenen kısımların alkollü ortama geçirilebilmesi için; meyve, sebze, aromatik tohumlar gibi hammaddelerin **etil alkol**, **tarımsal kökenli distilat**, **şarap** gibi uygun bir çözücü ile, yeterli sürede ve ısı uygulanmadan temasta bırakılması işlemi.

mastaba Meyhane sediri.

mastika Sakız ve anason içeren **distile alkollü içki** çeşidi, halk dilinde *sakız rakısı*. Rumca sakız anlamına gelen *mastik* sözcüğünden gelir. Sakız Adası'na özgü mis kokulu sakızların kullanıldığı bu ürün, 19. yüzyılın son çeyreğinde piyasada çokça bulunurdu. Sakız ihtiva etmeyen günümüz rakısına eşdeğer ürünü mastikalardan ayırmak için **duziko** tabiri kullanılırdı. Ancak **Tekel** dönemindeki iki başarısız deneme sonuç vermeyince piyasadan silinen, bugün **Herdem İzmir Sakızlı** markasıyla geri dönen mastika, dillerden düşmeyen Rumeli türküsüyle kültüre mal olmuştur. Ayrıca mastika, argoda sarhoş anlamına gelir.

Mastika **Mütareke** yıllarında piyasada bulunan **sakız rakısı**. 2 Kasım 1951 tarihli *Milliyet* gazetesinin **selatin meyhaneler** hakkında verdiği bilgilere göre; "Mastika'nın kokusu yoktu; bunu daha çok sofu görünmek isteyenlerle kılıbıklar tercih ederek içerlerdi." Bu detay anason ihtiva etmeyen bir **mastika** türü olduğunu düşündürse de kesin bilgi sahibi değiliz.

mastor Argoda içki içerek veya keyif verici madde kullanarak sarhoş olmuş, çok esrimiş kimse. **Karagöz Tiyatrosu**'nda sarhoş Rum rolündeki *Mastor Yani* elinde içki şişesiyle dolaşan, dengesiz, **kabadayı** bir tiptir. *bkz.* **Tuzsuz Deli Bekir**



SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930'larda Beyoğlu'nda mastori ve tezgâhı

mastori **Gedikli meyhaneler**de **tezgâh** başında duran kişiye verilen Rumca kökenli ad. *Mastori* günümüzün barmeni gibiydi. Bir yandan tezgâhta demlenen müşterilere bakar, diğer yandan masalarından içki siparişi getiren **muğbeçe** adlı **sâki**lerin ihtiyaçlarını karşılardı. Meyhanesinin mastoriliğini üstlenen **barba**lara da *mastori* denirdi.

mastorlamak Veya *mastorlaşmak*; **mastor** haline gelmek; sarhoş olmak, esrimek.

maşrapa Veya *maşraba*; metal, toprak veya başka malzemelerden yapılan, ağzı açık, kulplu, bardağa benzer küçük kap.



Hazan Ailesi Koleksiyonu

Cumhuriyet “akşamcı” dizgi operatörü Necdet Usta görev başında

matbaada rakı Eski matbaalarda özgün çilingir sofraları kurulduğu da görülürdü. O zamanlar baskı tekniği tipo olduğu için yazılar kurşun harflerle dizilirdi. Kurşunun eritildiği potalar, yeri geldiğinde nefis rakı mezelerinin pişirildiği bir ocak olarak kullanılabilirdi. Hasan Cemal şöyle bir anısını aktarır: "Mürettiphaneye çıkar, yazıların operatörlerce dizildiği entertiplerin şıkır şıkır sesleri arasında gazeteci geyiği yapardık. Operatör **Necdet Usta** eğer günündeyse, dizgi makinelerinin kurşun potalarında pastırma pişirir, çay bardaklarında birer fırt **Yeni Rakı**'yı, *Sakın ses etmeyin!* tembihiyle tezgâh altından uzatırdı. Bu arada haberlerin son hali düzeltilmiş olarak dizgiye gelir, sayfalar bağlanır, matrisler çekilir ve sayfa kalıpları dökülmek üzere aşağıya, matbaaya gönderilirdi. Geceyarısından sonra eve gitmek için mürettiphaneden çıkarken Necdet Usta'nın sesi arkamdan yetişirdi: *Hasan oğlum, şuradan bir kutu yoğurt al. Alışkın değilsin, kurşun potasından zehirli duman tütüyor çünkü..."*

Hasan Cemal Cumhuriyet'i Çok Sevmiştim!

matiz Argoda sarhoş, çok sarhoş kimse. Rumcada *içkici* anlamına gelen *methysos* sözcüğünden gelir. **Karagöz Tiyatrosu**'nda her daim sarhoş, bazen **Matta** adıyla çıkan Matiz adlı bir tip vardır. *bkz.* **Tuzsuz Deli Bekir**

matizci Argoda sarhoş kişileri dolandıran, soyan hırsız.

matizlemek Veya *matiz olmak*; argoda sarhoş olmak, esrimek.

Matmazel Blanş 1920'lerde **Galatalı Hamdi**'nin **Kuşdili Çayırı**'ndaki kır gazinosunda saza eşlik eden güzel hanende. Üstat **Ahmet Rasim**'in *Su Demhanesi* adını verdiği bu meyhaneye sıkça uğramasında Galatalı Hamdi'nin hoş sohbeti kadar, Matmazel Blanş'ın olağanüstü güzelliğinin de payı vardı. En azından **Necdet Rüştü Efe** öyle anlatıyor: "...üstadı buraya mıknatıs gibi çeken asıl neden, gece saat ondan sonra salaş sahnede saza refakat eden Matmazel Blanş'ın fidan boyu, altın saçları, değirmi kalçalarıydı. Bu kadın hakikaten enfesti. Bakır kızılı kâküller, kar beyazı çehresini süsler, kestane rengi mahmur gözlerinin üstündeki samur kaşları

insanı daha içmeden mestederdi. Sonra Beyrut'a giden bu altın krizantemin, Araplar tarafından paylaşılamayarak bıçaklandığını duyduk."

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri

matto Argoda çok sarhoş kimse. **Karagöz Tiyatrosu**'nda kabadayı ve sarhoşlar grubunda bulunan *Matiz* tipi bazen Çingeneceden gelen *Matto* adıyla belirir. *bkz.* **Tuzsuz Deli Bekir**

mavi ispirto bağımlılığı ve rakının ucuzlaması 2. Dünya Savaşı'nın yokluk yıllarında, **rakı** fiyatlarının yüksekliği nedeniyle toplumda baş gösteren *mavi ispirto bağımlılığı* ve bu bağımlılıkla mücadele amacıyla rakının ucuzlatılmasına yönelik tartışmalar zinciri. 1942'de *hafif içki* kabul edilen **şarap** ve **bira** gibi **fermente alkollü içkiler**in fiyatları ucuzlatılmış, rakı fiyatı ise sabit tutulmuştu. Savaş yıllarında izlenen ekonomik politikaların da etkisiyle toplumun belirli bir kesimi iyice yoksullaşmış ve bu yoksul kesimin bir bölümü rakıya uygulanan fiyat politikasından olumsuz etkilenerek şarap ve biraya geçmiş, bir bölümü ise mavi (boyalı) ispirto içmeye başlamıştı. Nitekim 1941'de şarap tüketimi yaklaşık 8.66 milyon litre iken, 1946'da 13.5 milyon litreye çıkmıştı. Aynı dönem içinde rakı tüketimi 8.11 milyon litreden 5.2 milyon litreye gerilemişti.

2. Dünya Savaşı'nın arkasından çok partili dönemin ilk genel seçimi 1946'da CHP'nin tartışmalı zaferiyle sonuçlandı. İktidara gelen Recep Peker Hükümeti'nin en önemli görevi, 2. Dünya Savaşı'nın yaralarını sarmaktı. Bunlardan biri de *mavi ispirto* konusuydu. Tekel Bakanı Tahsin Coşkan'ın 1946 yılının son günlerinde TBMM'de yaptığı konuşmada, "Rakının pahalı olması yüzünden halkın çoğu boyalı ispirto içiyor" diyerek, sağlık gerekçesiyle rakı fiyatının düşürüleceğinin işaretlerini vermesi üzerine, hükümet ile Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay'ın başkanlığını yaptığı **Yeşilay** Cemiyeti arasında başlayan cepheleşme, bir süre sonra başta şarap ve bira üreticileri ve gazeteciler olmak üzere toplumun geniş kesimlerini içine aldı.

Şarap üreticileri hükümetin üzümcülüğü ve şarapçılığı teşvik etmesine güvenerek bir sürü yatırım yaptıklarını, şimdi ise aynı hükümetin "renkli ispirto ve tuvalet ispirtosu içen bir iki ayyaş yüzünden" politika değiştirerek kendilerini mahvedeceğini iddia ediyorlardı. Gazeteciler ise içkiye

tamamen karşı olanlar, içkiye karşı olmayıp hükümet politikasına karşı olanlar şeklinde iki ana kola ayrılmıştı. Örneğin *Son Saat* gazetesinden Bedii Faik "Ayyaşlara açık mektup" başlıklı yazısında hükümetin "ayyaşları himaye siyasetini" alaya alıyordu. İçkiyi her türlü kötülüğün kaynağı olarak gören *Cumhuriyet* gazetesi yazarlarından Burhan Felek, "Yani efendim, bu zıkkımı içen biraz fazla para verirse ne olur? Kendine, cemiyete, millete ne hizmeti var ki ona bir kolaylık yapalım?" diye sorarken, aynı gazeteden **Nadir Nadi**, biraz daha yumuşak bir tarzla da olsa rakının ucuzlatılmasının, şarap tüketimiyle birlikte artan üzüm tarımını olumsuz etkileyeceğini, dolayısıyla rakıdan kazanılacak paranın başka alanlarda kaybedileceğini söyleyerek hükümeti uyarıyordu.

İyi bir rakı içicisi olan *Akşam* yazarı **Refik Halit Karay**, taassup ve ifrat derecesine vardırmamak kaydıyla içki aleyhine propagandayı destekliyor, alkol kullanmanın zararları üzerine yazılar, broşürler, konferanslar, resimler, vecizeler yoluyla "halkı alkolden tiksindirme işine devam etmeliyiz" diyordu. "İçkiyi değil sarhoşluğu kınamak gerektiğini" belirten Karay, bir yandan da halka temiz, saf içki sunmak, içkiden aşırı kâr elde etmeyi engellemek, bira, şarap gibi hafif içkileri çoğaltıp ucuzlatmak, halka içki içme terbiyesi vermek gerektiğini de hatırlatıyordu.



Mağlûp sayılır bu yolda galip !

RAMİZ

1947'de hükümetin rakıyı ucuzlatma kararını eleştiren bir karikatür; Ramiz'in içki karşıtı Yeşilay'ı temsilen Fahrettin Kerim'i çizmesi özellikle dikkat çekiyor

Cumhuriyet gazetesindeki "Rakıyı Ucuzlatmayalım" başlıklı yazısında "Korkarım ki, yarın içimizde eroin, morfin ve kokain gibi zehirlerin de kolayca ve ucuza temini için teklifler, düşünceler bulunsun" diyerek tartışmaya katılan Bakırköy Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi Başhekimi Prof. Dr. Mazhar Osman'a göre de rakı tüketiminin artması demek, cinayetlerin, hastalıkların ve her türlü kötülüğün artması demekti.

Hükümet bu tür tepkilerin etkisiyle rakı fiyatının ucuzlatılması kararını ertelediğini açıkladı ama tartışma durmadı. Gazetelerin röportaj yaptığı meyhaneciler, rakının insanı *kabadayı* yaptığına, şarap ve bira içenlerin tersine rakıcılar arasında hesabı ödemeden gidenlerin fazlalığına dair hikâyeleriyle yasakçılardan yana tavır alırken, Yeşilay ile hükümet arasında bir telgraf trafiği sürüyordu. Duvarları Yeşilay'ın içki düşmanı afişleri kaplamıştı. Bu afişlerden birinde, bir ayyaşın kıpkırmızı elinde ucundan kan damlayan bir bıçak görünürken altında "İçki bütün cürümlerin anasıdır" yazısı okunuyordu.



M. ŞENEL

Küfecinin sevinci: Rakının ucuzlamasına ılımlı bir yorum

Sonuçta, Recep Peker hükümeti, bütün eleştirilere, Yeşilay ve başkanı Gökay'ın büyük çabalarına rağmen 15 Ocak 1947 tarihinde rakı fiyatlarını ucuzlattı. Böylece 50 cl.'lik **Kulüp Rakısı** 450 kuruştan 350 kuruşa, kiloluk **Yeni Rakı** 700 kuruştan 500 kuruşa, yarım kiloluk Yeni Rakı 360 kuruştan 260 kuruşa, 25 cl.'lik Yeni Rakı 190 kuruştan 140 kuruşa, 15 cl.'lik Yeni Rakı 125 kuruştan 95 kuruşa, bir kiloluk **İyi Rakı** 600 kuruştan 400 kuruşa, yarım kiloluk İyi Rakı 310 kuruştan 210 kuruşa, 25 cl.'lik İyi Rakı 165 kuruştan 115 kuruşa ve yarım kiloluk **Sakız Rakısı** 260 kuruştan 160 kuruşa indirildi.

Fiyatların ucuzlatılmasıyla rakı tüketimi 1947'de 5.2 milyon litreden 8.7 milyon litreye ulaşarak rekor kırdı. Savaşın yaralarının sarılmaya başlamasına paralel olarak, rakı fiyatının düşürülmesiyle mavi ispirto müptelalığı yavaş yavaş yok oldu. O yıllardan sonra, kısa ve tombul şişeli 25 cl.'lik rakılara Yeşilay Cemiyeti Başkanı'nın tombulluğundan ve kısa boyundan mülhem, **Fahrettin Kerim** adı verildi. AYŞE HÜR

Rakı Fiatlarının Ucuzlatılması Karşısında Memleket Aydınlarının Düşünceleri, 1947, Yeşilay broşürü

Mavi Köşe 1940'larda ve 1950'lerde Taksim'de faaliyet gösteren iki katlı lokanta ve birahane. Fransız Konsolosluğu'nun bitişiğindeki köşedeydi. Mavi Köşe Lokanta ve Birahanesi, örtüsüz mermer masalarla donatılmıştı. Bira eşliğinde hafif mezeler servis edilen mekânın ismi 1945'te, belki de tezgâhın arkasında yer alan makineler sebebiyle, Otomatik İçkili Lokantası olarak değiştirildi. Gene de halk arasında Mavi Köşe diye anılmaya devam etti. Fiyatlarının ucuzluğu sayesinde rağbet gören mekânın işletmecisi, aynı zamanda **Büyükdere**'deki Luna Park plaj büfesini çalıştıran Rasim Kayra (Mahmudi) idi. Mavi Köşe'nin, geleneksel olarak Rumların işlettiği diğer **Beyoğlu** meyhanelerinden aşağı kalır bir yanı yoktu.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

Mavi Yolculuk **Halikarnas Balıkçısı**'nın başını çektiği hümanist aydın kuşağının gelenek haline getirdiği, Ege ve Akdeniz'in *bakir* koylarında

yapılan ve kalender yaşamı esas alan uzun deniz yolculukları. Doğanın gizemli zenginliklerine **Dionysos** ruhunu yaşatan bir hazcılıkla yapılan bu tekne gezileri, aynı zamanda tarih, kültür, sanat ve felsefenin yeniden keşfedildiği entelektüel bir serüven olma özelliğine sahipti. Azla yetiniliyor, üç öğün denizden tutulan balıklar yeniyor, haliyle bir o kadar rakı içiliyordu. Halikarnas Balıkçısı'nın adını verdiği *Mavi Yolculuk*, 1980'lerde turistik bir mecra haline gelip ticarileşmeden önce, modernizme karşı alternatif yaşam biçiminin simgesiydi.

İlk Mavi Yolculuk, 1945'te 2. Dünya Savaşı'nın etkilerinin azalmaya başladığı günlerde yapıldı. Uzun yıllar Bodrum'u mesken tuttuktan sonra İzmir'e yerleşen Halikarnas Balıkçısı, dostu **Sabahattin Eyuboğlu**'na "Birkaç arkadaşını topla güneye gelin, güzelliğin ne demek olduğunu iyice anlayın" çağrısında bulunmuştu. Buna olumlu yanıt veren Eyuboğlu, kardeşi **Bedri Rahmi**'yi, Erol Güney'i, hemen heveslenen Avukat Fuat Ömer Keskinoğlu'nu ve yeni yerler görmeyi seven Sabahattin Ali'yi ikna etmekte zorlanmadı. **Melih Cevdet Anday**'ı da davet ettiler, ama o gidemedi.



CENGİZ KAHRAMAN

Samim Kocagöz, gezi için İzmir'de demirli *Macera* adlı tekneyi ayarlamıştı. Sabahattin Eyuboğlu ve arkadaşları Ankara'dan İzmir'e trenle gittiler. İzmir'de onları Urla'dan gelen Necati Cumalı karşıladı. Onu da davet ettiler. Ama parasızdı. Sabahattin Eyuboğlu "sen bizim misafirimiz olursun, biz zaten masrafları bölüştük" diyerek onu da ikna etti.

Halikarnas Balıkçısı ekibin daha önceden gönderdiği parayla yiyecek ve içecek temin etmişti. "Fazla bir şeye gerek yok, teknede bol bol balık yiyeceğiz, yeter ki rakımız olsun" diyen Balıkçı'nın sözünü dinlediler. Birkaç sandalye, yemek pişirmek için kap kacak ve alelacele temin edilen öteberiyle İzmir Körfezi'nden demir aldılar. Balıkçı'nın denizci arkadaşı Paluka ve sekiz kişi, nihayet *Macera* ile denize açılmıştı. Önce Urla'ya, ardından da Çeşme'ye varıldı.

İkinci günün ardından yiyecek tükendi; ancak Balıkçı "Denizde balık çok, hem lezzetli hem sıhhatli" diyerek arkadaşlarını günde üç öğün balık yemeye alıştırdı. Yıkanmak için tatlı su, yatmak için yeterli örtü ve yastık yoktu, ama geziye katılanların hepsi son derece keyifli vakit geçirmişti. Bedri Rahmi bir yolculuk güncesi tutmuş ve teknedekilerin resimlerini çizmiş, Paluka balık avlamış, Sabahattin Ali ve Necati Cumalı tavla oynamış, Halikarnas Balıkçısı ve Sabahattin Eyuboğlu da onlara gezdikleri yerler hakkında ayrıntılı bilgiler vermişti.

50'lerde Mavi Yolculuk aydın çevresinin hiç değilse bir kez yaşamaya heves ettiği bir gelenek haline gelmişti. Hümanist yazar Azra Erhat, 1957'de bu gezileri ve uğradığı durakların tarihsel birikimini anlatan *Mavi Yolculuk* kitabını yayınladı. Erhat daha sonraki yıllarda yapılan her baskıda kitabın kapsamını biraz daha genişletip yeni deneyimlerini ekledi.



ERKAN SEVENLER

(Soldan sağa) Tarık Minkari, Ayduk Koray ve Aydın Boysan, Mavi Yolculuk'ta

Mavi Yolculukların demirbaşlarından **Mîna Urgan**'a göre, ağırbaşlı entelektüelleri ağırlayan tekneler, güneş battıktan sonra gürültülü bir meyhaneye dönüşürdü. Türküler söylenir, teypten Rumca şarkılar dinlenir, gecenin geç saatlerine kadar bol bol yenip içilirdi. Bir de **öğle rakısı** faslı olurdu. Tentenin altında küçük bir **çilingir sofrası** kurulur, *kodamanlar*, Sabahattin Eyuboğlu, Müntekim Ökmen, Şadi Çalık, Melih Cevdet gibi belirli yaşta olanlar öğle rakılarını içerdi.

Bugün 5-15 günlük gezi planlarına göre çeşitli rotalarda yapılan Mavi Yolculuk, eskiden Ayvalık-Antalya arasındaki *ideal rota*yı izler ve bu yolu denizden katetmek neredeyse bütün yazı kapsayan bir serüvene dönüşürdü. SEVENGÜL SÖNMEZ

Mavromatis Efendi **Cahit Sıtkı Tarancı**'nın kaleminde hayat bulan, 1930'lar İstanbul'unun tipik bir Rum meyhanecisi. Tarancı ondan 1938'deki *Akşamcı* ve 1944'teki *Mavromatis Efendi* hikâyelerinde sitayişle bahsetti, ama yıllar sonunda, çalışanlarına emir yağdıran, sıradan bir patrona dönüştüğünü itiraf etmekten de geri durmadı. Mavromatis Efendi işinin ehlidir, **tarama**sına, **piyaz**ına, **turşu**suna diyecek yoktur, **beyaz peynir**inin tek noksanı **kavun**suz olmasıdır. Müşteri paketten bir sigara çıkarttığı anda kibriti uzatır. "Arkası bana dönük olduğu halde, sigara yakacağımı nasıl anladı da derhal bana doğru seğirtti. Acep bir yudum rakıdan ve bir çatal mezeden ne kadar müddet sonra sigara içildiğini tahmin mi etmişti?"



Derken sucuklu yumurta, sıcak börek, midye dolması... "Rakının lezzeti mezelerin lezzetiyle mütenasiptir derler. Hakikaten öyleymiş." Bu küçük, âlicenap meyhanede insan her zaman dostlar arasındadır, masadan masaya

yârenlik edilir. "Ne iyi etmişim bu meyhaneye geldiğime! Canım Mavromatis Efendi! Saadetimizi ona borçluyuz. Sanki meyhane bir gemidir, bizler de yolcuları. Bizi ne güzel denizlerde gezdiriyor! Biz böyle keyfimize bakarken, o tezgâhın önünde yüzü bize dönük ve ellerini karnının üstünde kavuşturmuş olarak duruyor, ne isteyeceğimizi gözlerimizden, sandalyalarımızda kıpırdanışımızdan, çatalımızı meze tabaklarında gezdirirken yüzümüzün aldığı ifadeden anlıyor..."

Cahit Sıtkı Tarancı Gün Eksilmesin Penceremden

maya **Alkollü içki** üretiminde, tarımsal hammaddelerin bünyesindeki şekerlerin **etil alkol** ve karbondioksite dönüşmesi sonucunu veren biyokimyasal reaksiyonlara (**fermantasyon**) neden olan bitkisel mikroorganizma.

Mayalar, dünyanın her yerinde doğada bulunan ve binlerce türü olan mikroorganizmalardır. En yoğun olarak, sonbaharda olgunlaşmış meyvelerin üzerinde rastlanır. Doğada bazı reaksiyonların kendiliğinden oluşumuna neden oldukları gibi, alkollü içki imalatı, ekmek yapımı, etil alkol üretimi gibi pek çok değişik alanda sanayi boyutunda kullanılırlar. Sanayide kullanılan saf kültür mayaları, laboratuar şartlarında sıvı gıda ortamında saklanmış hücreler halinde veya toz halinde *kuru aktif maya* olarak temin edilir.

Alkollü içki üretiminde kullanılan mayalar *Saccharomyces cerevisiae* tipinin değişik alt türleridir. Bu mayalar basit şekerlerin bulunduğu ortamda yaşar, tomurcuklanma yöntemiyle çoğalır ve şekerle beslenirken, bünyesindeki enzimlerin katkısı ile etil alkol ve karbondioksit oluşumuna neden olur.

Alkollü içki üretiminde meyvelerin üzerinde doğal olarak bulunan mayalar ile **spontan fermantasyon** gerçekleştirilmesi halinde; ana etkiyi göstermesi beklenen mayanın yanında bulunan yabanıl mayaların etkisi ile, fermantasyon sonunda beklenmeyen yan ürünler meydana gelir. Fermantasyon ürünlerinin beklendiği gibi olabilmesi için, fermantasyonun saflaştırılmış maya türleri ile **şıra**da yeterli şeker konsantrasyonu sağlanarak, uygun sıcaklık ve uygun asitlik gibi kontrollü şartlarda gerçekleştirilmesi gerekir.

Biracılıkta kullanılan mayalar, biraya değişik **duyusal özellikler** kazandıran alt fermantasyon ve üst fermantasyon mayaları olmak üzere iki gruptur ve taze olarak kullanılırlar. **Şarap**çılıkta kullanılan mayaların tamamı doğada üzümlerin üzerinde bulunan türlerdir. Spontan fermantasyon uygulanan birkaç özel şarap hariç, genellikle saf maya kültürü kullanılır. Hatta şarapçılık alanında, özel bir aroma yapısı ve tat profili elde etmek amacıyla kullanılacak maya türlerinin seçilmesine dair çok etkileyici bilimsel çalışmalar sürdürülmektedir. Bira ve şarapta fermantasyon son üretim aşaması olduğundan, daha yavaş bir fermantasyon ile daha aromatik yan ürünler elde edilmesi hedeflenir.

Distile alkollü içki üretiminde ise kullanılan mayaların, şekeri etil alkole çevirme kabiliyetinin, daha yüksek ve daha hızlı olması istenir. Ancak burada da içkilerin duyusal özelliğine büyük etki yapan fermantasyon yan ürünlerinin niteliği açısından maya seçimi çok önemlidir. FÜGEN BASMACI

mayıs pilakisi Mayıs ayının aydınlığından adını alan özel **meze**. Mayıs **pilaki**sinde kırmızı renkli hiçbir madde kullanılmaz. Rakı sofrasında olmazsa olmaz mezelerin başında gelir. Akşamdan ıslatılan dermeson fasulyesi sabah bir pişirim kaynatılıp süzgeçten geçirilerek suyundan arındırılır. Piyaz doğranan kuru soğan, yuvarlak kesilmiş havuç, küp şeklindeki patates, kıyılmış kereviz yaprağı, sarmısak, toz şeker, sızma **zeytinyağı**, tuz ve su ilavesiyle pişirilir. Servis sırasında maydanoz yaprakları ve biraz sızma zeytinyağı katılır. Tercihen ılık yenir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

mayşe Tarımsal ürünlerin bünyesindeki şekerlerin, **maya** ilavesiyle ve uygun şartlarda alkol **fermantasyon**una tabi tutulması sonucu oluşan, prosesine göre % 6-%15 alkol içeren ve **alkollü içki** üretiminde kullanılan yarı mamul.

mazot Argoda içki, sigara; içkili, sarhoş.

mazot almak Argoda tiryakisi olunan içki, sigara, esrar, vb. maddeyi içmek.

mazotu yerinde olmak İyice içki içmiş veya tiryakisi olduğu maddeyi kullanmış olmak; içki, sigara, esrar gibi ihtiyaçları sağlamış, stoklamış, zulalamış bulunmak.

meclis-i ârifâne Arifler meclisi; Osmanlı döneminde içki meclislerine verilen ad.

meddah Bir topluluk önünde ses ve hareket taklitleriyle destekleyerek hikâye anlatan kişi; *kıssahan*. Meddahlık anlatım tekniğindeki ustalıkla oyunculuk aşamasını getiren bir sanat türüdür. Meddah, hikâye anlatırken bir sandalye üstüne oturur. Boynunda büyükçe bir mendil, elinde bir baston vardır. Bu iki eşya, meddaha ses ve tip taklitlerinde ve anlatımda yardımcı olur. Konularını günlük olaylar kadar masallardan da alan meddah hikâyelerinin yapısı şöyle özetlenebilir: başlangıç, açıklama, senaryo, bitiş.

Meddah, hikâyesine başlayacağını bastonunu yere üç defa vurup "Hak dostum, Hak" sözleriyle bildirir. Bunu dinleyicileri anlatılacak konuya hazırlayan *divan* adlı bir klasik şiir ya da tekerleme izler. Her meddahın hikâyeye başlama biçimi farklıdır. Tekerlemeler alaycıdır. Kimi zaman gerçeküstü, hatta saçma olabilir.



HENRY WARREN

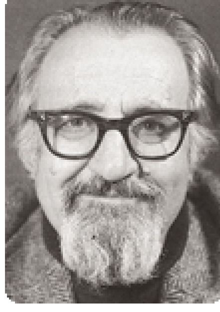
Şam'da Meddah

Meddahlar arasında "isim isme, cisim cisme, semt semte benzer" tekerlemesiyle dinleyicilerin benzerliklerden incinmesini önlemeye çalışanlar da, yapacağı şive taklitleri için peşin özür dileyenler de vardır. Anlatılanın kurgu olduğu anımsatılır. Açıklama, hikâyenin dönemi, kişileri, kişilerin toplumsal ve ekonomik durumlarını sergiler. Senaryo, hikâyenin olaylarının yer aldığı, meddahın bütün taklit ve anlatma hünerini gösterdiği bölümdür. Buradaki kahramanların hemen hepsi varlıklıdır. Zengin çocukları, babalarının ölümünden sonra paralarını içki, kadın, oğlan peşinde tüketirler. Bitişte meddah "Bu kıssadır, bir mecmua kenarına kaydolunmuş, biz de gördük söyledik" der ve hikâyeden alınacak dersi (*kıssadan hisse*) açıklar.

Meddahlar öteki seyirlik oyun sanatçıları gibi **ramazan**da çalışırlardı. Sarayların, konakların yanı sıra **kahvehaneler**de, hatta **meyhane**lerde çalışanlar vardı. Âlim Şerif Onaran bir mektubunda, ramazanda teravihten sonra İzmir'in Basmane semtindeki Irgatpazarı meyhane ve kahvehanelerinde çeşitli kukla, karagöz ve meddah gösterileri düzenlendiğini, ramazanda meyhaneler kapatıldığından, gelir sağlamak üzere bu sanatçıların gösterilerine bir ölçüde izin verildiğini söyler. Dönemin ünlü meddahlarının çalıştığı meyhaneleri de sayar: "Meddah Hakkı ile Karagöz Mehmet'in gösteride bulundukları yerler arasında Çorakkapı Karakolu yanındaki meyhane, Meddah Hakkı'nın da İstasyona yakın köşedeki *Meveddet Salonu* denilen geniş meyhane vardı." SENNUR SEZER

Pertev Naili Boratav Yüz Soruda Halk Edebiyatı / Özdemir Nutku Meddahlık ve Meddah Hikâyeleri

Mehmed Kemal (1921-1998) Tam adı Mehmed Kemal Kurşunluoğlu; toplumcu şair, yazar, gazeteci. Türk edebiyatında rakıyla özdeşleşmiş başlıca isimler arasındadır. **Özdemir Asaf** ile birlikte, iki meyhaneci şairden biridir. Altmışlı yılların başında **Ankara**'da işlettiği **Kalem** adlı meyhane, dönemin aydınlarının yanı sıra devrimci gençlerin de uğrak yeri olmuştu. **Ruhi Su** burada türkü söylüyordu.



C*umhuriyet*'te köşe yazdığı yıllarda, Babıâli, Çınar, vb. lokantalarda ve **Gazeteciler Cemiyeti** lokalinde öğleyin demlenen rakıcı teşkilatının elebaşılığını **Can Yücel** ile birlikte yürütmüştür. *Öğle Rakıları*'nı aynı adlı şiir ve şiir kitabında övmüştür:

buyurun içelim birer kadeh

güzeldir öğle rakıları efendim

unutulmaz

bir kadından söz eder gibi

utangaç, gizli yasak...

Rıfat Ilgaz'ın da içinde olduğu 1940 Kuşağı'nın içki alışkanlığını bir yaşama biçimi olarak açıklar: "Bizim kuşak, kahve ve pastaneyi pek bilmez. Buluşma durağımız içkili yerlerdir. Adımızın içkiciye çıkmasının bir nedeni de buralarda çok görünmüş olmamızdır. (...) İçki Rifat için olsun, benim gibiler için olsun bir spordur... Dinlendirici bir spor. Bizim kulüplerimiz, oyun salonlarımız yok ki, damımız, meskenimiz küçük meyhanelerdir... Onun için oralarda sık görünürüz. Bu zorunluluk, yavaş yavaş bir zevk olmuştur."

Mehmed Kemal ve arkadaşları Ankara'da ceplerinde para yoksa **Kürdün Meyhanesi**'nde, varsa ünlü **Karpiç**'te içerdi: "Ceplerimiz üç-beş kuruş gördüğünden biraz temizce yerler arıyorduk." Onun anıları ve *Pulsuz Tavla* adlı romanı hem dönemler hem kişiler hem de rakı sofralarının kimi özellikleri için belge özelliğindedir. Özellikle **Sait Faik**, **Cahit Sıtkı**, **Orhan Veli** gibi önde gelen edebiyatçılarla sürdürdüğü dostlukları ve bu

kuşağın zorlu yaşamını anlattığı *Acılı Kuşak* ve *Türkiye'nin Kalbi Ankara* adlı anı kitapları bu ansiklopedinin temel kaynakları arasındadır.

Mehmet Celal Bey (1867-1912) 19. yüzyılın ikinci yarısında rint bir ayyaş olarak ünlenen şair ve romancı. Mehmet Celal Bey, tıpkı arkadaşı Andelip gibi tam anlamıyla bir bohem, Osmanlıca deyimiyle *şâribü'l-leyli ve'n-nehar* yani sabah içmeye başlayıp gece devam eden, bir anlamda 24 saat sürekli içen bir ayyaştır.

Mehmet Celal'i iyi tanıyan **Ahmet Rasim**, *âşık-ı mâderzât* yani anadan doğma âşık diye tanımladığı arkadaşının çok içli, hassas bir kişi olduğunu, ailesinin özellikle babası Hakkı Paşa'nın kendisini hiç anlamamasının Mehmet Celal'i iyice etkilediğini ve cinnet derecesinde şiddetli tepkiler verdiğini söyler. Babası oğlunu ihbar edip tımarhaneye bile kapattırmıştır. Mehmet Celal kendine özgü davranışlarıyla ünlenmiştir. Örneğin Ahmet Rasim, **Bakırköy**'de bir sabah çok erken saatte Mehmet Celal'in evinin kapısına dayandığını görünce, şaşkınlıkla bu kadar erken saatte gelmesinin sebebini sormuş, cevap olarak **Aksaray**'daki babasının konağında gece geç vakit bir gazel yazdığını, bunu anlayacak birisi olan Ahmet Rasim'e okutmak için gece karanlığında yola düştüğünü ve Aksaray'dan Bakırköy'e kadar yayan geldiği yanıtını almıştır.

Mehmet Celal, **Büyükada**'da Anna isimli bir Rum kızına âşık olmuş, bu aşkı olumlu sonuca ulaşamadan yıllarca devam etmiş ve pek çok şiirine konu olmuştur. Bu yüzden *Ada Şairi* diye de ünlenmiştir. Mehmet Celal bütün bu dağdağalı yaşamına karşın o günlerde okuyucular katında çok tutulan, önce gazetelerde tefrika edilip sonra kitap olarak basılan pek çok melodram romanın da yazarıdır. EROL ÜYEPAZARCI

Ahmet Rasim Muharrir, Şair, Edip

Mehmet Tevfik (1843-1893) *Çaylak Tevfik* olarak da tanınan gazeteci, yazar. Basın-yayın tarihimizin ilginç simalarından biri olan Mehmet Tevfik, düzenli bir öğrenim görmedi, aldığı özel derslerle kendini yetiştirdi. 1867'de *Muhbir*'de yaşamının sonuna kadar sürecek gazeteciliğe başladı. Çeşitli memuriyetlerin yanı sıra yayımcılık da yaptı. Bunların içinde en çok bilineni, ona şöhret kazandıran *Çaylak* adlı mizah dergisidir. Mizah tarihimizin ilklerinden biri olarak 1 Şubat 1876'da çıkmaya başlayan

Çaylak'ın muhalif sesi sarayı rahatsız ediyordu. **II. Abdülhamit** yönetimi Çaylak Tevfik'in iğnelerine 162. sayıya kadar tahammül edebildi; sonunda dergi kapatıldı.

Çaylak Tevfik, zamanın pek çok kalem erbabı gibi rakıya fazla düşkündü. Akşamdan akşama yetinmez, içmeye sabah başlardı. Ömrünün son yıllarında içmeden tek satır yazamaz hale gelmişti. Şemsettin Kutlu'nun aktardığı anekdot, onun hem içkiciliğini, hem de nükteciliğini yansıtan nefis bir örnektir. Buna göre, Çaylak Tevfik bir akşam **Beyoğlu**'ndaki **Yanni'nin Birahanesi**'ne gider. Bir köşede kesesine münasip bir masa kurdurup içmeye başlar. Derken içeriye zamanın kabadayılarından Kartal Arif ile Arnavut Şahin girerler. İkisi de saray hafiyesidir. Çaylak Tevfik sarayca mimlenmiş olduğu için çok geçmeden ona laf atıp cıvıklık yapmaya başlarlar. Çaylak Tevfik bir süre kendini tutar. Fakat berikilerin işi azıttıklarını görünce, küçük bir *ispenç horozu* gibi kabararak ortaya atılır: "Bana bakın efendiler, Anlaşılıyor ki hır çıkarmak niyetindesiniz. Hadi öyleyse çıkaralım. Sonunda ya siz üstün gelirsiniz ya da ben. Ben üstün gelirsem herkes; *küçük çaylak, koca şahinle kartalı alt edip kaçırdı* der, rezil olursunuz. Yok siz beni tepelerseniz bu sefer herkes; *koca kartalla şahin utanmadan ufacık çaylağı tepelediler* der, yine rezil olursunuz. İyisi mi edebinizle oturun oturduğunuz yerde." Bunun üzerine ortalık sütliman olur. Masasına bir de âlâsından rakı gönderirler.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Tarih, edebiyat konularında eserler kaleme almış, eski nesir örnekleri, metin ve fıkra derlemeleri yapmış olan Çaylak Tevfik'in, İstanbul ile ilgili başlıca çalışması, *İstanbul'da Bir Sene* adıyla yayımladığı beş risale kitaptan oluşan dizidir. 1882-83 yıllarında yayımlanan kitaplarda Çaylak Tevfik, İstanbul'un unutulmaya başlayan eski yaşam tarzından, halk geleneklerinden söz eder, belgesel yanıyla **folklor** derlemelerinin öncüsü sayılır. Dizinin son kitabı –*Meyhaneler Risalesi* adıyla da bilinen– *Meyhane yahud İstanbul Akşamcıları*, dönemin yazarlarının pek ilgilenmediği bu konu hakkında önemli bilgiler içerir. Kitap, **Reşad Ekrem Koçu**'nun deyişiyle, "İstanbul meyhaneleri hakkında kıymetli bir vesikadır." Burada önce, *İstanbul'un Eski ve Gedikli Meyhaneleri*'nin semtlerine göre listesini veren Mehmet Tevfik, daha sonra bunların içine girip ortamın nasıl olduğundan, nasıl servis yapıldığından, müşterilerinden söz eder ve anlattıklarını zaman zaman küçük hikâyelerle renklendirir. Örneğin, mezelerin anlatıldığı bir bölümün ardından, bir **Bekri Mustafa** öyküsü okuruz. AHMET EKEN

Ö. F. Akün "Mehmed Tevfik", Yaşamları ve Yapıtlarıyla Osmanlılar Anskilopedisi / Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri / Şemsettin Kutlu Eski İstanbul'un Ünlüleri



KASSEL, Metin And Koleksiyonu

16. yüzyılda İstanbul'da içki satan dükkân

Mehmet Tevfik'in meyhane listesi 19. yüzyılın nüktedan yazarı Mehmet Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene* adlı dizisinin son kitabı *Meyhane yahud İstanbul Akşamcıları*'nda dönemin **gedikli meyhaneleri**ni kayda geçirir:

"*Eminönü Balıkpazarı:* Kafesli, Hançerli, Yahudi; *Zindankapısı:* Salebci; *Asmaaltı:* Çavuşbaşı; *Ketenciler:* Sabuncu; *Mahmudpaşa:* Çorapçı Hanı, Kürkçü Hanı, Valide Hanı, Mercan'da Ali Paşa Hanı; *Tavukpazarı:* Meşhur ve hâlen ma'mûr **Saraç Hanı**, Bakla Hanı, Yağlıkçı Hanı ,**Vezir Hanı**; *İskenderboğazı:* **Taşhan**; *Gedikpaşa:* Küçük Müsellim, Büyük Müsellim; *Kumkapı:* Düzoğlu, Yeni Meyhane, Karabıçak, Küçük Samsun; *Yenikapı:* Kafesli; *Langa:* Tandırlı, Mermerli, İkikapılı; *Kolluk karşısı:* Sarayodaları, Uzunodalar; *Samatya:* **Büyük Kuleli**, Küçük Kuleli, Altın Oluk, Gümüş Halkalı, Kel Serkis, Zafiri, Ormanos, Kelepçe, Hacı Manol, Sürgerli, Servili; *Yedikule:* Mağara; *Altımermer:* Sünbüllü; *Karagümrük:* Takkeci; *Topkapı:* Karagöz, Yeni Meyhane, Hacı Mardiros, Kaledibi, Sarafin; *Tekfursarayı:* Karagöz, Ekserci Mişon, Kürkçü Orak, Çubukçu Nesim; *Balat:* Karanlık, Koço Kalfa, Köroğlu, Bahçeli, Yarım Balat, Karanfil, Yasef, Ekserci Nesim, Balta Yasef; *Lonca:* Ayvalı, Yavaşko; *Balat harici:* Dülgeroğlu, Tümbet, Hacı Mişon, Hacı Avram, Gümüş Endaze, Bayrakdar, Çingene Müslim; *Fener:* Sukiyas, Gümüş Halkalı, Kamburoğlu, Tanaşaki; *Kiremit Mahallesi:* Sakızlı, Kafesli; *Cibali:* Haleblioğlu, Laşko, Kasavet, Anastas, Yahudi Ayoda; *Unkapanı:* Yenidünya, Baklacıoğlu; *Keresteciler:* Kandilli... **Galata**, **Beyoğlu**, **Hasköy**, **Kadıköy**, **Üsküdar**, **Kuzguncuk**, **Boğaziçi**'nin daha sâir mahallerinde bulunan ve isimleri tahkik edilemeyen meyhanelerdir."

Mehmet Tevfik ayrıca şu bilgiyi aktarmayı da ihmal etmez: "Bu meyhaneler *gedikli* olup her biri bir **usta**nın [**barba**] idaresindedir ki bunlara *meyhaneci ustası* tabir olunur. Bu gedikli ve **kebir meyhaneler**den başka *koltuk* [**koltuk meyhaneleri**] tabir olunur birçok meykedeler [**meygede**] ve **ayaklı meyhaneler** de vardır."

Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene

Mehmet Tevfik'in meyhane listesinin eleştirisi Üstat **Reşad Ekrem Koçu**, *Çaylak* lakaplı **Mehmet Tevfik**'in *Meyhane yahud İstanbul Akşamcıları* kitabında saydığı **gedikli meyhaneler** listesini önemser, ama *çok noksan* bulur ve şu eleştiriyi getirir: "Kıymetli bir vesika, seksene yakın gedikli meyhane adı, fakat çok noksan. Tevfik Bey **Haliç**'in karşı yakasına hiç geçmiyor, hele **Galata**'ya hiç olmazsa 16. yüzyılın ünlü yazarı Kastamonulu Latifi gibi, *Galata demek meyhane demektir* diyebilirdi. **Kadıköy** yok, **Üsküdar** yok, **Boğaziçi**'nin iki yakası yok. Evet çok noksan, hatta yazdığı semtler bile. Aynı tarihlerde İstanbul'a bir Erzurumlu Âşık İbrahim geliyor. 1880-1885 arası, yolu **Eminönü** Balıkpazarı meyhaneler**i**ne düşüyor ve meyhane meyhane dolaşıyor. Tevfik Bey orada 3 meyhane kaydetmiştir. Âşık İbrahim 18: Taşmerdiven, Topuklu, Altın Oluklu, Hançerli, Zindan, Cellad, Kafesli, Camekân, Yahudi, Folluk, Mecnun, Ferhad, Şadırvan, Çadır, Bahçeli, Nesim, Tandır, Dalyan."

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri

mehtabiye Yaz aylarına rastlayan dolunayda **Boğaziçi**'nde yaşanan türlü eğlencelere verilen ad. Özellikle 19. yüzyılda zirvesine ulaşan mehtabiyeler eski İstanbul yaşamında apayrı bir yere sahipti. Boğaziçi yalılarında, konaklarda gene bu adla anılan özel bölümler yapılmıştı. Devrin güçlü sesi Nedim Bey'in mehtabiye gazelleri, ay ışığında yapılan bu curcunanın simgesi olmuştu. Refi Cevad Ulunay onu şöyle anlatır: "Birden bir gazel, Kanlıca Koyunun ağzındaki bir sandal kümesinden sanki doğaya meydan okuyan bir ses zenginliği içinde çıktı. Yükseldi, yükseldi, uzayda dağıldı. Yamaçlar sesi yinelediler." Bestekâr Lemi Atlı da önemli figürlerdendi. **Neyzen Tevfik**'in böyle bir gecede neyini denize daldırıp çıkartıp üflediği anlatılır. Mehtabiyelerde rakının gırla gittiğini tahmin etmek için müneccim olmaya gerek yoktur.

Denizkızı Eftalya bu dolunay âlemlerinin en büyük efsanesi oldu. Şirket-i Hayriye yöneticisi Necmettin Molla'nın pazarlama dehasıyla yaz geceleri Boğaz'da yapılmaya başlanan mehtabiyelerde, Denizkızı Eftalya bir salın üzerinde şarkılar okurdu. O dolunay gecelerinden bir esintiyi **Salâh Birsel** bugünlere kadar taşıdı: "Şirket-i Hayriye vapuru Köprü'den yavaş yavaş, salınarak yola çıkmıştır. Tüm İstanbul vapurda. Vapur yürür, sal yürür. Eftalya Hanım salın üstünde lacivert pırıl pırıl payetiyle Kızkulesi gibi

ayaktadır. Vapur Boğaz'da ilerledikçe delikanlılar, salhunde pinpirikler kayıklara atlıyorlar, vapurla, dolayısıyla da salla yarışırcasına küreğe sarılıyorlardır. O zamanlar Boğaz'da daha muşlar vardır, 20 kişinin sıkılmadan oturabileceği çatanalar. Dolunay konserine bunlar da dümtek tutar. Çocuklarsa çokluk aşağıda uykudadırlar. Zaman zaman uyanıp şarkılara kulak vermek isterlerse de, uyku onları, el aman, el aman, yine vartaya çekmektedir."

Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

İstanbul'da mehtap

mehtap sefası Eski İstanbul'da **Boğaziçi**'nde *mehtap tertip etmek* geleneği vardı. Boğaziçi'nin köylerinde yaşayan zenginler, eski tabirle *eşraf*, bu eğlenceleri kendi himayesi altında yapardı. Saz takımının kurulacağı büyük pazar kayığını kiralamak eşrafa düşerdi. Abdülhak Şinasi Hisar *mehtap sefası* bahsini şöyle anlatır:

"Bu kayıkların arka taraflarındaki düz ve hayli uzunca kısımları **hanende** ve **sazende**lerin oturmalarına, saz aletlerinin, bir de işret tepsilerinin konmasına pek elverişliydi. Bu kayıkta saz sahibinin bir adamı bulunur; o, her şeyin efendisinin istediği yolda gitmesini temin ederdi. Yalnız bu kayıkta, hanende ve sazendelerin kuvvetlerini tazelemek ve neşelerini arttırmak için **Erdek Rakısı**, **Umurca Rakısı** gibi o zamanın en iyi rakıları, mastikaları ve muhtelif cins balıklar, siyah ve sarı havyarlar, Gelibolu sardalyası, Tirilye zeytini, balık yumurtası, türlü türlü peynirler, çeşit çeşit salatalar, turşular, zamanın en makbul mezeleri, üzüm, şeftali, elma, kavun, erik gibi meyveler, bir de karlıklar içinde buzlu sular bulundurulurdu. (...) Boğaz'ın hemen her köyünden yavaş yavaş buraya gelen kayıklar ve sandallar saz kayığının etrafında, ışığın çevresinde dolaşan ve ondan ayrılamayan pervaneler gibi dolaşmaya başlar, onu kuşatarak ve ona adeta yapışarak teşkil ettikleri kafile su üstünde yekpare büyük bir sal gibi bir kütle olurdu."

Abdülhak Şinasi Hisar Boğaziçi Mehtapları



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Anadoluhisarı ve Göksu, Osmanlı döneminde mehtap sefası yapılan yerlerdendi

melas Şeker pancarından veya şeker kamışından şeker üretim prosesinde, kristalize şekerin santrifüj yöntemiyle ayrılmasından geriye kalan şurup. İlk aşamada elde edilen açık renkli ve yüksek şekerli melas pastacılıkta ve alkollü içki üretiminde, prosesin son aşamalarında elde edilen koyu renkli ve viskoz melas ise hayvan yemi sanayiinde ve bazı organik asitlerin üretiminde kullanılır.

Melih Cevdet *bkz.* **Anday, Melih Cevdet**

Melihî (Tokatlı Melihî) **Fatih Sultan Mehmet**'in divan kâtibi, rint ve ayyaş şair. 16. yüzyıl yazarlarından Kastamonulu Latifî, *Tezkirei Latifî* adlı şuara tezkiresinde Melihî'nin Tahtakale meyhanelerinde içtiğini söyler. Devrinde *ayyaşların piri* olarak anılan Melihî, çakır keyif olmadan kendine gelemezdi. Üstünde para olup olmadığını dahi bilmediği için çok defa cüppe ve destarını meyhaneciye rehin bırakmıştı.

Çocukluğundan mektep arkadaşı Şeyh Ruşenî Efendi, ona şöyle bir haber yollamıştı: "Bu rezilane hal ne zamana kadar sürecek, gelsin ben ona muhabbet tasından aşk şarabı içireyim, asıl zevk ve şevkin ne olduğunu görsün." Ancak ayyaşlıktan vazgeçmeyeceğini anlayan şeyh, durumu padişaha anlatmış, Melihî'ye Fatih'in huzurunda "bir daha ağzına içki koymayacağına" yemin ettirmişti.

Melihî birkaç gün nefsini zorlayarak içki içmedi. Hali hal değildi. Sert Arnavut **boza**sı içirdiler, olmadı. Beng [**afyon**] yutturdular, olmadı. Bir gün divanda çok mühim bir ferman yazılacaktı. "Melihî'den gayri hiçbir kâtip hazırlayamaz," dediler. Ama ortalıkta yoktu. Aradılar, bulamadılar. Sonunda Tahtakale'ye gittiler. Karşılaştıkları manzara hayret vericiydi. Yere yığılmış, kavuk bir tarafta, pabuçlar bir tarafta, etrafına halk üşüşmüş, neşe içinde şiir söylüyordu:

Aferinler şarabı gül renge,

Lanet olsun bozaya, benge!

Yakalayıp padişahın huzuruna çıkardılar. Yüzü lale gibi kızarmış, gözler kan çanağıydı, ayakta duracak hali yoktu. Fatih gazaba geldi: "Dört kitap üzerine verdiği yemini bozan şu kâfiri cellada verin, boğsun ve leşini denize atsın!" Emri duyan Melihî kendine geldi: "Haşa... Yemini bozmadım, ağzıma bir yudum içki koymadım!"

"Ya bu halin nedir?" diye sordu Fatih. Boynunu büküp sustu. Ağzını kokladılar, şarap kokusu yoktu. Sonunda anlatmaya başladı: "Boza içtim olmadı, beng yuttum yine olmadı, yeminim var ağzıma şarap koyamam, hukne [makata lavaj yapılan alet] kullandım padişahım." Yaratıcılığına bir kez daha hayran kalan Fatih canını bağışladı, ama onu saraydan uzaklaştırdı.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri

Memur Rakısı 1920'lerin ikinci yarısında piyasaya çıkan rakı markası.

Men-i Müskirat Kanunu İçki yasağı. İçki satışından elde edilen gelirlere en çok ihtiyaç duyulan bir dönemde, Milli Mücadele'nin en civcivli günlerinde içkiye yasak kondu. Men-i Müskirat Kanunu teklifini daha sonra Mustafa Kemal Paşa'nın muhafızı, Muhafız Alayı Kumandanı Topal Osman tarafından öldürülecek olan Trabzon milletvekili Ali Şükrü Bey verdi. Kanunu gerekçelendirirken içkinin dinimizce haram olmasıyla başlamış, içkinin yarattığı belaları saymış, ABD'nin içki yasağını överek bitirmişti. Gelir kaybı gerekçesiyle yasaklamaya karşı çıkanları da "1 milyon lira kaybetmek mi yoksa Rum ve Ermenilerin cebine içki satışından 120 milyon lira girmesi mi tercih edilir?" diyerek ikna etmişti. Hızını alamayıp **afyon**u da yasaklamaya kalkan Ali Şükrü Bey'i, Burdur milletvekili İsmail Suphi Bey, Anadolu'da binlerce insanın ekmeğini haşhaştan çıkardığını hatırlatarak engelleyebildi. Altı gün, yedi celse süren ateşli tartışmalardan sonra 14 Eylül 1920'de yapılan oylamada 71 oy lehte, 71 oy aleyhte çıkınca, celseyi yöneten Vehbi Bey'in oyu iki oy sayılarak sorun çözüldü.

Sekiz maddelik kanunla her türlü içkinin üretimi, satışı ve kullanılması yasaklanıyor, kanuna aykırı hareket edenlerden "müskiratın beher okkası için" 50 lira para cezası alınması öngörülüyordu. Açıkça içki içenler veya gizlice içki içip sarhoşluğu görülenlere de şeriatın öngördüğü *had ceza* olan 80 değnek veya 50 liradan 250 liraya kadar para cezası veya üç aydan bir

yıla kadar hapis cezası verilecekti. Bu yasaya uymayan devlet memurları temyiz ve itiraz olmamak kaydıyla memuriyetten çıkarılacaktı. Mevcut içkilerin imhası için iki ay süre tanınmıştı.

Mustafa Kemal, oylama sırasında Meclis'te hazır bulunmadı. Hatta Ali Fuat (Cebesoy) Paşa'nın anılarına bakılırsa ülkenin içinde bulunduğu kritik ortamda içki yasağı gibi meselelerle uğraştığı için Ali Şükrü Bey'e çok kızmış, "memleketin zararına işlerle uğraşıyorsunuz" diye bağırmıştı.

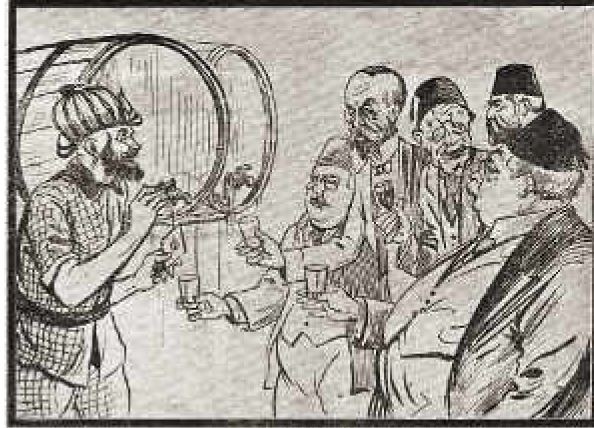


MÜNİF FEHİM

Men-i Müskirat Kanunu'nun mağdur bıraktığı ünlü âlemciler: (soldan sağa) Süleyman Nazif, Yakup Kadri, Falih Rıfkı, Ahmet Haşim, Ahmet Rasim, Abdülhak Hamit

Kanundan sonra olanları, Hüseyin Rahmi Gürpınar *Meyhanede Kadınlar* risalesinde şöyle anlatır: "Hükümet bu yasağı koymakla içki içmeyi engellemek şöyle dursun, herkesi içmek için kışkırttı. İsteği artırdı. Bu yasaktan sonra içkiye rağbet yüz kat arttı. En pis, zararlı rakılar üç, dört yüze satıldı. Bütün meyhanelerde küp dibi tortularına kadar bayat sermayeler sürüldü. Hiç kullanmayanlara bile iştah geldi. Her yerde yeniden **imbik**ler ısmarlandı. Açık olmayan bir yasaklama... Hükümet, kapalı gişe, açık gişe, dam altında, damsız yerde içenlerle, kendini bilecek, bilmeyecek kadar sarhoş olanlar, bir okka fazla-eksik gibi ayarsız, ölçüsüz, tartılı-tartısız uygulanması olanaksız muammalarla oynarken sokaklar sarhoş naralarıyla inliyor. Zabıta her gün birbirini vuran, öldüren en korkunç olayları kaydediyordu..."

Peki devletin zirvesi yasağa uymuş muydu? Bunu da Mustafa Kemal ile ters düştüğü için 1926'da yurtdışına kaçmak zorunda kalan Dr. Rıza Nur *Hayat ve Hatıratım* kitabında anlatıyordu: "İmbikler toplandı, amma bazı nüfuzlu memurlar Hükümet'in muhafazası altında bulunan bu imbiklerden bir kısmını alıp evlerine yerleştirdiler. Bunların biri Ankara Polis Müdürü Dilaver, diğeri Bursa Valisi olan Fatin'dir. Mükemmel rakı çıkarıp iyi ticaret yaptılar. Dilaver Rumelilidir. Galiba Arnavut. Fatin Giritli. Bunların ikisi de Mustafa Kemal'in gözdeleridir. Zaten böyle olmasalar meyhanecilik yapamazlar. Mustafa Kemal'in rakılarını da bunlar yaptılar. Mustafa Kemal bir gün rakısız kalmadı..."



ایچکی یاساغی و تطبیقاتی

قره گوز — برآز دها صبر ایدك [illegible]

Karagöz, 12 Şaban 1924

Karagöz, Men-i Müskirat'ın kalkacağını akşamcı üdebaya şöyle müjdeliyor: "Biraz daha sabredin İstanbul'un keyifçibaşları, emir gelir gelmez mührü bozacağım."

Hayatın gerçekleriyle uyuşmayan her kanunun başına gelen Men-i Müskirat Kanunu'nun da başına geldi. 9 Nisan 1924 tarihinde alkollü içkilerden alınan resmin dört katına çıkarılmasına dair 470 Sayılı Kanun'un çıkmasıyla zımnen, 1 Haziran 1926 tarihinde yürürlüğe giren 790 Sayılı Kanun'un 30. maddesi ile de resmen tarihe gömüldü. AYŞE HÜR

menekşe Argoda **mavi ispirto**ya verilen ad.



menemen Mütevazı rakı sofralarının harcı-âlem **meze**si. Çekirdekleri çıkarılmış domates küp küp doğranıp biraz tuz ilave edildikten sonra yumurta tavasına konup **zeytinyağı**nda öldürülür. Çıtır yeşil biber kullanılacaksa ince ince halka doğranır. Çarliston türü biber kullanılacaksa uzunlamasına ikiye kesilip çekirdekleri çıkarılıp ince ince enine doğranır. Biber, tavadaki domatese ilave edildikten sonra domates suyunu hafif çekene kadar karışım birlikte pişirilir. Bir kâseye yumurta kırılıp çırpıldıktan sonra domates biber karışımına yedirilir, bir parça tereyağı ilave edilir. Bir iki tıkırdatıp ocaktan indirilen menemene isteğe göre karabiber ve pul biber serpilebilip afiyetle yenir. Arzuya göre, ocaktan indirmeden hemen önce kırıntı **beyaz peynir** ilave ederek peynirli menemen de yapılabilir. Bazı yörelerimizde, örneğin Batı Akdeniz kıyılarımızda, menemenin içine kıyılmış kuru soğan da katılır. Sıcak servis edilen bir yemek olan menemen muhabbeti bol nevalesi az rakı sofralarının hem gönül hem de karın doyuranıdır. NAZLI PİŞKİN

mercan kadeh Kırmızı şarapla doldurulunca mercan rengine boyanan kâse. Eskiler bununla bir *tevriye sanatı* yaparak şarap doldurulan kadehin *mercan*

değeri kazandığını ima ederdi. Aynı şekilde kırmızı şarapla dolu bir kadehin laleye benzetilmesinde de tevriye vardır.

merdivenaltı Kayıtlı firmalar ve onların işletmeleri dışında yapılan kayıt dışı rakı üretimi için kullanılan deyim.

Merhaba Meyhaneci Sözleri Hikmet Münir Ebcioğlu'na, müziği **Kerem Güney**'e ait şarkı. **Elveda Meyhaneci**'nin devamı niteliğindedir ve bestekârı tarafından 1972'de 45'lik olarak yayınlanmıştır.

Merhaba meyhaneci bu akşam dut gibiyim

Bir tek içtim içmedim, inan bulut gibiyim

Çok kalacak değilim, bir kadeh bana yeter

Biraz da teselli ver, ayrılık sarhoşuyum



Meriç, Nezihe (1925 - 2009) Türk edebiyatının önemli öykücülerinden. 1956'da yazar Salim Şengil ile evlendi. İçkiden sevgiyle söz eder: "Ay ışığı olduğu geceler annem mezeleri hazırlar, tepsiyle sandala yerleştirirmiş. Babam da ya keman, ya tamburu, artık canı hangisini istiyorsa onu alır gelirmiş. Annem kürekte, ağır ağır içip, ağır ağır açılırlarmış. (...) Yavaştan bir yudum, iki, hadi üç yudum derken bir gevşeme, bir rahatlama gelir, bir *oh* çeker insan, soluğunu koyuverir. Bu tat kıvamında tutulursa, keyfine doyum olmaz." **Y**akınlarının çağırdığı adla *Nezim*'in sofraları da ünlüydü. "Konuklara hep elde içki kadehiyle görünür. (...) Hangi odaya giderse kadehini de, yavrularını ordan oraya taşıyan kediler gibi yanından ayırmaz"dı. Lezzetli ve pratik yemekler hazırlardı. "Üç kuruşluk sebze, beş kuruşluk bir şeyle sofra donatırdık. Önemli olan emekti. Emek verirdik ama

sofrayı kurtarırdık. Tabi daima **Yeni Rakı** alınırdı. (...) Sadece özel günlerde **Kulüp** ya da **Altınbaş** alırdık." SENNUR SEZER

Nezihe Meriç Çavlanın İçinde Sessizce / Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi

mesirotu Anason.

mest Sarhoş.



Mest Rakı Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen güncel **rakı** markası. 2007 yılında piyasaya sunulan bu ürün, zengin aromalı *Mest Misket*, yumuşak içimli *Mest Sultaniye* ile pazardaki ilk **monosepaj rakı**dır. Ardından seriye ilk kırmızı üzüm rakısı olan *Mest Boğazkere* eklenmiştir. Tek cins üzümden elde edilmesi, özenle dizayn edilmiş **şişe**si ve mantar kapağı ile, piyasada bulunan rakı markaları arasında özel bir yere sahiptir. **Nevşehir İçki Fabrikası**'nda %45 **alkol derecesi**nde hazırlanan Mest serisi, 20 ve 50 cl.'lik şişelerde piyasaya verilmekte ve tadım özelliği olarak zengin üzüm aroması ile ayrımlanmaktadır. FÜGEN BASMACI

mestane Sarhoş gibi; kendinden geçmiş.

meşe fıçı **Alkollü içki**lerin **olgunlaştırma** veya **eskitme** sürecinde, karakteristik bir aroma ve renk kazanması yanında hafif bir oksidasyon eşliğinde bazı doğal reaksiyonların oluşması amacıyla içinde saklandığı ahşap kap.

Meşe fıçılar, sıcaklık ve nem açısından uygun şartları haiz depolarda saklanır ve her bir fıçının üzerinde içindeki içkinin üretimine ilişkin bilgiler bulunur. **Viski, kanyak**, **brendi**, **rom** gibi eskitme ile değer kazanan **distile alkollü içkiler** ile bazı **şarap**ların üretiminde önemli yer tutan fıçılar, genellikle akmeşe cinsi ağaçlardan yapılır. Meşe, damar yapısından kaynaklanan sağlamlığı ve bünyesinde reçine kanallarının olmaması nedeniyle fıçı yapımına en uygun ağaçtır.

"**Cognac** üretiminde kullanılacak meşe fıçının Fransa'nın hangi bölgesindeki ağaçlardan yapılacağı, bourbon üretiminde yeni meşe fıçıların sadece bir kerelik kullanılacağı, viski ve kanyağın fıçı hacmine bağlı eskitme süreleri" mevzuatla belirlenmiş konulardır ve fıçının içki kültüründeki önemini göstermektedir. Hatta bourbon üretimine ilişkin bu yasa, yeni meşe fıçının fazla meşe tadı vererek viskinin karakteristik tadını gölgeleyeceğinden korkan Avrupalı viski üreticileri için bir fırsat kabul edilmiş ve bourbon üretiminden çıkan fıçıların, İskoçya'daki viski damıtımevlerinde kullanılması yaygınlaşmıştır. Şarap üretiminde ise genellikle olgunlaştırma, bazen de fermantasyonun meşe fıçıda yapılması mümkündür.

Fıçı yapımında Amerika'da hızlı büyüyen, geniş damarlı ve düşük tanenli bir akmeşe türü olan *Quercus alba*, Avrupa'da ise daha dar damarlı ve daha yüksek tanenli *Quercus petraea* cinsi meşe kullanılır. En ünlü fıçılık meşe ormanı, Fransa'nın Limousin bölgesindedir. Fransız fıçı yapımcıları geleneksel metotlara sadık kalarak çalışırlar: Önce ağaç doğal damarları boyunca yarılarak latalar hazırlanır, sonra latalar en az iki yıl açık havada ve doğal şartlarda kondisyonlanır. Kondisyonlama sırasında ağaç fazla tanenlerini dışarı atar. Sonra latalar açık ateş üzerinde ısıtılarak fıçı için gereken eğim verilir ve bir araya getirilerek demir halkalar ile tutturulur. Büyük bir el emeği ve ustalık gerektiren bu işlemlerde ağacın dışında hiçbir yabancı madde kullanılmaz. Bu metodla bir ustanın günde ortalama bir fıçı üretebildiği bilinir. Amerika'da fıçı üreticilerinin ağacı biçerek latalara ayırdığı, fırınlayarak kuruttuğu ve açık ateş yerine istim ile şekillendirdiği bilinmektedir.

Ülkemizde kanyak ve viski yapımı çalışmalarının yürütüldüğü yıllarda, yerli akmeşe ile eskitme fıçılarının imal edilmesine yönelik denemeler de

yapılmıştı. Tekel tarafından Fransa'dan getirilen Limousin fıçıların yanında yerli fıçılar da kullanılmış; hatta Tekel ustaları, meşe fıçılara her tür bakım yapmayı, iç yüzeyini önce traşlayıp, sonra yakarak tekrar kullanılır hale getirmeyi öğrenmişlerdi. Bu gün **rakı** ve şarap imalatında olgunlaştırma amacıyla fıçı kullanımı sürdürülmektedir. FÜGEN BASMACI

meşveret kurmak Sohbet etmek için rakı meclisi kurmak.

metizmenos Sarhoş, esrik; esrar sarhoşu. Rumcada *içkici* anlamına gelen ve **matiz** sözcüğünün kökeni olan *methysos* sözcüğünden gelir.

mey Farsçada şarap; genel olarak içki. Divan şiirimizde *mey* ve **meyhane** en çok işlenen konuların başında gelir. Simgelerle yüklü divan şiirinde içki; mey, **bâde**, **câm-ı cem**, **dem**, **deva**; içki âlemleri **bezm-i cem**, *dergâh-ı cem*, **bezm-i rindân** diye anılırken meyhane için **cây-ı safâ**, **harabat**; kadeh için **câm**, **piyale**, **peymâne**, **sagar** sözcükleri kullanılırdı, içki sunan **sâki**, meyhaneci anlamına gelen **pîr-i mugan** kelimeleri de şiirlerin vazgeçilmez öğeleriydi.

Divan şiirinde mey, sermestlik yani sarhoş olma hem tasavvufi anlamda hem gerçek anlamda şiirlere konu olur. Osmanlı şiirinde mistik bir boyutun temsilcisi Şeyh Galip'in

Sâki kerâmet sende ya bende

Bahri habâba mihmân edersin.

derken sâkinin sunduğu bir damla içkinin koca denizi kendine *râm* edebilme niteliği doğal olarak tasavvufi anlamdadır. Ancak divan şiirinin büyük ustaları meyi, sâkiyi ve sermestliği genelde gerçek manasıyla anlatmayı tercih etmişlerdir. Bu bağlamda Osmanlının ilk günlerinden 19. yüzyıla kadar divan şiirimize hızlı bir göz atarsak bunun pek hoş örneklerini görebiliriz.

Örneğin ilk şair padişahlardan biri olan **II. Murat** 15. yüzyılın ilk yarısında şöyle demektedir:

Sâki getir, getir yine dünkü şarabımı

Söylet dile getir yine çeng ü rebâbımı

Ben var iken gerek bana bu zevk ü bu safâ

Bir gün gelir görmeye kimse türâbımı.

Fatih dönemi şairlerinden Necatî ise aynı yüzyılda sâkilerin **âb-ı hayat** ile Cennet'teki kevser şarabını aratmayacak şekilde mey sunduklarını şu şekilde dile getirir ve Allah'a bunun için hamt eder:

Hamdülillâh mey-i can bahş ile sâkilerimiz

Âb-ı hayat ile Kevser suyun istetmediler.

16. yüzyılın büyük şairi ayrı zamanda kadıasker olan Bakî ise hiç çekinmeden "içme zamanıdır, yaşamın getirdiği gamları çekme, rintlere yakışır şekilde kadehleri çekelim" der:

Ayş ü işret demidir çekme gâm-ı devrânı

Bakiyâ gel beru sagar çekelüm rindâne.

Kadıasker şairimizi daha da ileri gidecek "ahirette huriler ve kevser şarabı varmış amma dünyadaki mey ve sevgiliyle hiç mukayese edilir mi?" diye de sorar:

İşittük âhirette hur ü kevser var imiş amma

Nazîr olur mu ey sofî mey ü mahbuba dünyada.

Bakî'nin çağdaşı Bağdatlı Ruhî de "dünyada en üst mevkileri ne yapacağız, bizim yerimiz meyhanedeki içki küpünün yanıdır biz bâde-perestiz yani içki severiz" der:

Sadrın gözetip neyleyelim bezm-i cihanın

Pây-ı hûm-i meydir yerimiz bâde-perestiz.

Kaside türünün büyük ustası Nef'î ise 17. yüzyılın ilk yarısında **IV. Murat**'a sunduğu kasidesinde sanki Padişah'tan daha çok meyi över:

Mey âkilı irşad eder, aşıkları dilşâd eder

Seyre verir berbad eder dillerde komaz gerd-i gam

Mey âteş-i seyyaledir, minâ kadehte laledir

Ya gonce-i pür jaledir açmış nesim-i subh dem

Sâki medet mey sun bize câm-ı Cem ü Key sun bize

Rıtl-ı pey-â-pey sun bize gitsin gönüllerden elem.

Nef'î gönlü içinde şöyle der:

Hem kadeh, hem bâde hem bir şuh sâkidir gönül.

Nef'î'nin çağdaşı ve din konusunda en üst görevli Şeyhülislam Yahya ise içki konusunda çok cesurdur, meslektaşlarından hiç çekinmez:

Sun sagarı sâki bana mestâne desinler

Uslanmadı gitti gör o divane desinler

Peymanesini her kişi doldurmada bunda

Şimden gerü bu meclise meyhane desinler.

Şeyhülislamımız riyakâr dindarları eleştirirken de yıldırımları üzerine çekmekten korkmaz:

Mescitte riyâ-pîşeler etsin ko riyâyı

Meyhâneye gel kim ne riyâ var ne mürâi.

Bu beyit ham sofuları çıldırtmış, Fatih Camii vaizi Hurşit isimli bir şeyh, şeyhülislamın kâfirliğini bile ilan etmiştir. Bu eleştiriler divan şairlerini

yıldırmaz. Nailî-i Kadim,

Zekât-ı mey verilir bir diyara dek gideriz

diye haram olduğu için zekatı verilmeyen içkiyi yüceltmekten çekinmez. Râsih ise kendi için hem mey içmez, hem güzel sevmez diye iftira edenlere kızgınlığını ünlü "üstüne" redifli şiirinde şöyle anlatır:

Hem mey içmez, hem güzel sevmez demişler

hakkında

Eylemişler Rasih'e bühtân, bühtân üstüne.

Mey, sâki, *zevk ü safâ* konusunda en keyifli mısraları yazansa hiç kuşkusuz **Lale Devri**'nin ünlü şairi Nedim'dir.

Mey süzülmüş şişeden ruhsâr-ı âl olmuş sana

dediği sevgilisine kadehi kendisine yarım doldurup vermesini söyler çünkü *tamam* olmuştur:

Nim sun peymaneyi sâki tamam ettin beni.

Nedim için meyhane belki dışarıdan sıkıntılı görülür amma içinde bir başka hava ve letafet vardır:

Meyhane mukassi görünür taşradan amma

Bir başka ferah, başka letâfet var içinde.

Şairimiz; *O şuhun sunduğu peymaneyi reddetmeyiz elbet* derken sevgilisine sorar:

Bir elinde gül, bir elinde câm geldin sâkiya

Hangisin alam, gülü yahud ki câmı ya seni?

Nedim'in sevgili sâkisine bir başka deyişi de ünlüdür:

Ayağın sakınarak basma aman sultanım

Dökülen mey, kırılan şişe-i rindân olsun.

Divan şiirinde buna benzer pek çok örneği vermek kolaydır. Konuyu 19. yüzyılın hür fikirli rint şairi Ziya Paşa'nın ünlü beyti ile noktalayalım:

İç bâde güzel sev var ise akl ü şuurun

Dünya var imiş yâ ki yok olmuş ne umurun. EROL ÜYEPAZARCI



MÜNİF FEHİM

Saz çalıp mey içen âşık

Mey İçki Tam adı Mey İçki Sanayi ve Ticaret A.Ş.; içki üretiminde **monopol dönemi**nin sona erip **serbest piyasa dönemi**nin başlamasıyla 2004'te faaliyete geçen özel sektör kuruluşu. **Tekel**'den devraldığı **Yeni Rakı**, **Kulüp Rakısı**, **Altınbaş Rakı** ve **Tekirdağ Rakısı** markalarına yenilerini ekleyerek **rakı** ve **alkollü içki** endüstrisinin bir numaralı aktörü haline gelen Mey İçki, pazardaki başarısını 2011'de şirketin değerini 11 katına çıkararak kanıtladı. Mey İçki, ayrıca, müzikten kentsel yaşama birçok alandaki kültürel faaliyetleriyle öne çıktı, fark yarattı. Kuruluş, özellikle rakı kültürüne sahip çıkan tavrıyla, **Dünya Rakı Haftası** ve satırlarını okuduğunuz *Rakı Ansiklopedisi* gibi geniş kesimlere ulaşan projelere destek vermesiyle prestij kazandı.

mey-i nab Halis, katıksız şarap.

meygede (meykede) Şarap satılan ve içilen yer; **meyhane**. Farsça kökenli *meygede* sözcüğü, divan ve halk şiirinde *meyhane* ile eşanlamlı olarak kullanılır. 14. yüzyıl şairi Nesimî'nin *"Ben melamet hırkasını"* diye başlayan ünlü nefesinde şöyle geçer:

gâh giderim medreseye

ders okurum hak için

gâh giderim meygedeye

dem çekerim aşk için.

Bakî'nin ünlü beytini de unutmamak gerekir:

Hoş geldi bana meygedenin âb ü havası

Billah güzel yerde yapılmış yıkılası.

meyhane **Alkollü içki** içilen ve satılan işyerlerinin genel adı. *Meyhane* sözcüğü, Farsça *mey* [**şarap**] ve *hane* (ev) sözcüklerinden oluşur; yalın haliyle *şarapevi* anlamını taşır. Ancak **mey** sözcüğü zaman içinde anlam

genişlemesine uğrayıp sadece şarap değil, her türlü içki, özellikle **rakı** için kullanılmaya başlanınca, *meyhane* sözcüğü de *içkievi* veya günümüzde yaygınlıkla kullanılan biçimiyle *rakı içilen yer* anlamlarını almıştır. Bu değişimin maddi temelleri vardı. *Rakı kültürü*, kökeni Bizans öncesine kadar uzanan *geleneksel meyhane*nin içinden çıktı; bizzat meyhane ortamında, *meyhane kültürü*nün çağlar içinde, çeşitli tarihsel, toplumsal ve kültürel süreçlerde geçirdiği evrimin doğal meyvesi olarak gelişti. *Rakı* dedimiz içkinin kendisi halis *meyhane* ürünüydü.

Meyhane kültürü, tarihsel olarak liman şehirlerinin bir parçası olagelmiştir. **Fatih Sultan Mehmet** fethettiğinde **İstanbul**, dünyada *meyhaneler şehri* olarak şöhret kazanmıştı. Kimi araştırmacılar meyhane kültürünün İstanbul'dan çıktığını yazar. 16. yüzyıl yazarlarından Kastamonulu Latifî, *Tarifname-i İstanbul* eserinde, İstanbul meyhanelerinin bilhassa Tahtakale'de [*bkz.* **Eminönü**] toplandığını, **Galata**'nın ise *baştan başa meyhane* olduğunu belitir: "Galata demek meyhane demektir." Latifî ayrıca, kendi adını taşıyan ünlü şuara tezkiresinde, Fatih Sultan Mehmet'in divan kâtibi, rint şair **Melihî**'nin Tahtakale meyhanelerinde içtiğini de söyler. 17. yüzyılın ünlü seyyahı Evliya Çelebi ve öteki kaynaklar, Latifî'yi doğruladıkları gibi, meyhanelerin **Haliç** limanlarına ve Tarihi Yarımada'nın gayrimüslim mahallelerine yayıldığını da bildirirler.



ARA GÜLER

Osmanlı döneminde [*bkz.* **Osmanlı İmparatorluğu'nda içki**] Müslüman halkın içki içmesi yasaktı, ama bazı dönemlerde yasaklara maruz kalsalar da genel olarak gayrimüslimlerin âdetlerine karışılmazdı. Bu yüzden şarabı *kutsal içki* kabul eden gayrimüslim mahallelerinde çok meyhane vardı ve bu mekânların müdavimleri arasında kaçamak yapan Müslümanlar da yer alıyordu. Öte yandan 16. yüzyılda yaşayan Gelibolulu Mustafa Âli'nin bahsettiği **bâde meclisi**, Osmanlı elitinin içkili âlemlere uzak olmadığını gösteriyordu. Daha sonraki dönemlerde yaygınlaşan **âb âlemi** geleneği, **Boğaziçi** koylarının **mehtap sefası**nda, **mesireler**de, **konaklar**da ve tabii meyhanelerde kurulan sazlı sözlü içkili eğlenceyi 19. yüzyıla kadar taşıdı. Ama kibarlar *meyhane* yerine üstü kapalı olarak *şerbethane* demeyi tercih ederdi. Çünkü *meyhane* tarihsel olarak muhafazakâr kesimlerin gözünde *ahlaksal düşkünlük* ifade eden bir tabir oldu. Ayrıca **devlet sohbeti** yapılan mekânlar olan meyhaneler, siyasal muhalefete tahammülü olmayan Osmanlı sarayı tarafından mimlenmişti. Benzer riskler taşıyan **kahvehaneler** ve **Karagöz Tiyatrosu**, **Ortaoyunu** gibi gösteriler ile birlikte gözetim altında tutulmuştu.

GELENEKSEL MEYHANE: Eski İstanbul meyhaneleri hakkındaki en kapsamlı kayıtlara 17. yüzyılda yazılan **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde rastlanır. Ünlü seyyahın verdiği bilgilere göre, **IV. Murat**'ın şiddetli içki yasağının hemen arifesinde İstanbul'da binden fazla meyhane vardı ve "cümlesi kefere ve fecere" olan meyhanecilerin nüfusu 6 bin dolayındaydı. Lonca sisteminde *gedik* adı verilen işletme ruhsatına sahibi oldukları için **gedikli meyhaneler** olarak anılan bu işletmeler **Hamr Emaneti** tarafından denetleniyordu. Meyhanecilerden yüklü miktarda vergi toplayan bu kurum, devlet hazinesinin en önemli gelir kaynakları arasında bulunuyordu. Osmanlı İmparatorluğu ekonomik sıkıntıya girdiği dönemlerde meyhaneleri serbest bırakıp içkiden gelen vergiyle açığını kapatmaya çalıştı. Ekonomik refah dönemlerinde ise toplumsal düzeni sağlamak adına içki yasakları geliyordu.

Gedikli meyhaneler, Abdülaziz döneminde (1861-1876) yapılan düzenlemeden sonra **selatin meyhaneleri** adıyla anılmaya başlandı ve II.

Meşrutiyet döneminde loncaların kalkmasıyla tarihe karıştı. Eski İstanbul'un **han meyhaneleri** de meşhurdu. Bunların bir kısmı çok büyük olduğu için **kebir meyhaneler** olarak anılırdı. Gediklilerin dışında, özellikle yoksul kesimlerin rağbet ettiği, kaçak çalışan **koltuk meyhaneleri** vardı. **Ayaklı meyhaneler** ise İstanbul'a özgü bir başka ayaküstü içki geleneğiydi. Evliya Çelebi'nin *piyade meyhaneci* olarak andığı bu seyyar esnaf, vücuduna sardığı bağırsağa doldurduğu rakıyı **tas-ı arak** denen küçük **kadeh**te gizlice satardı. **Küplü meyhaneler** tabiriyle anılan bazı gedikliler, özellikle Galata civarındakiler, argoda **küplü** adı verilen işsiz güçsüz ayyaş takımının uğrak yeriydi. Bazı kaynaklarda *harabathaneler* veya **çakaloz meyhaneler** olarak geçen bu batakhanelere, 19. yüzyılın sonunda **konsomatris** kadınların çalıştığı **balozlar** eklendi. Ayrıca İstanbul'a gelen türlü milletten denizcinin takıldığı **gemici meyhaneleri** bulunur, kaliteli olanlarına **kaptan meyhaneleri** denirdi.



ARA GÜLER

Koltuk meyhanesinde akşamcılar

Evliya Çelebi'nden 17. yüzyılda **İstanbul**'da *rakı meyhaneleri*nin halihazırda bulunduğunu öğreniriz. Osmanlı toplumunda **imbik** kullanımının yaygınlaşmasından sonra İstanbul meyhaneleri şarabı damıtarak **arak** üretmeye başlamıştı. Üstelik o dönemin *rakı piyasası*nda tarçın, karanfil, ıhlamur gibi envai çeşit aromadan yapılmış *arak / rakı* türleri bulunuyordu. Evliya Çelebi'nin saydığı aromalardan sadece biri olan **anason**un, deyim yerindeyse girdiği *yarışma*yı kazanıp rakıya karakteristik özelliğini vermesi oldukça çarpıcıdır. Üstelik toplumun *kolektif damak tadı* rakının yanına ona uygun **meze**lerden oluşan bir **çilingir sofrası** da kurmuştur. **Balık**, **beyaz peynir**, **pilaki**, **turşu**, **meyve** gibi günümüzde de revaçta olan bazı mezelerin, şarabın egemen olduğu eski İstanbul meyhanelerinde de sunuluyor olması, *rakı kültürü* ile *meyhane kültürü* arasındaki güçlü ilişkinin sağlamasını yapar. 19. yüzyılın selatin meyhaneleri, şarabın yerini rakıya bıraktığı bu büyük dönüşümün sahnesi olmuştur.



ARA GÜLER

Cihat Burak, Krepen Pasajı'nda

KLASİK MEYHANE: Tanzimat ile birlikte hızla Batılılaşmaya başlayan Osmanlı toplumunun **eğlence hayatı**nda gözlenen değişim meyhanelere de sirayet etmişti. Sözgelimi, gedikli meyhanelerin geleneksel sini-tabure düzeni, Batılı yaşam tarzı yayılmaya başladıktan sonra yerini çağdaş masa-sandalye düzenine bıraktı. Böylece sayıları azalmasına karşın varlığını günümüzde de sürdüren **klasik meyhaneler** ortaya çıktı.

Toplumsal yaşama üst sınıfların rağbet ettiği birer *alafranga meyhane* formu olarak giren, ama Cumhuriyet döneminde alaturkalaşıp halka mal olan **gazinolar** ve **birahaneler**, klasik meyhanelerin iki yakın akrabasıydı. Batılı örneklerinin yanı sıra Rumlara özgü **tavernalar**dan da beslenen gazino, rakı ve çilingir sofrasını *alaturka musiki* ile buluşturduğu gibi, meyhane ile **müzik** arasındaki köklü ilişkiyi de yeniden biçimlendirdi. Küçük ölçekli mekânlarda açılan **çalgılı meyhaneler**, **taş plak meyhaneleri**, giderek 1970'lerde mantar gibi yayılan **pikaplı meyhaneler**, gazinoyla yerleşen olguların kültürel yansımasıydı.

Klasik meyhanenin öteki yakın akrabası birahane ise, geçmişin harabathanelerini Cumhuriyet sahnesine taşıyan elementti. *Rakının cilası* **bira** rakı kültüründe her zaman kendine bir yer bulmuştur. Kesesi meyhaneye yetmeyen akşamcılar rakısını daha ucuz seçenekler sunan birahanede içerdi. Rakı ve şarabın egemen olduğu **tektekçiler** ise zamanla tezgahlarına fıçı birayı ekledi. Böylece tektekçi ile birahane arasındaki sınırlar belirsizleşmeye başladı. Daha çok emekçi kesimlerin gittiği **aşevi** tarzı lokantalarda, bakkal, manav gibi dükkânlarda yaşamaya devam eden koltuk meyhaneleri, çoğu ruhsatsız olan **esnaf meyhaneleri**, **şaraphaneler** ve günümüzün **varoş meyhaneleri**, ehven fiyatlarla yapılan içki âlemlerinin öteki mekânlarıydı.

Mütareke İstanbul'unun şaşaalı eğlencelerini Cumhuriyet dönemine **balolar** ile taşıyan burjuva kesimi ise, pahalı mezelerin sunulduğu **sosyete meyhaneleri**ni tercih ediyordu. Bunlar bugünün lüks mekânlarına model oldu. Zamanla birçok meyhane *muhabbet* için gidilen *hemdem sofrası* olmaktan çıktı, **yemek** için gidilen *gurme mekânı* haline geldi. Boğaziçi köylerinin merkezine ve çevresine serpilen **salaşhaneler**, **iskele**

meyhaneleri, **sahil meyhaneleri**, *nezihleşme* ve ona bağlı *ticarileşme* hareketinin etkisiyle artık büyük ölçüde lüks balık lokantalarına dönüşmüştür. Benzer biçimde klasik meyhaneler hızla **içkili lokantalar** haline gelmiş, geriye pek az örnek kalmıştır. İstanbul'un otantik **balıkçı meyhaneleri** neredeyse tamamen ortadan kalkmıştır. Öte yandan, rakı ve çilingir sofrasının Türkiye'nin simgelerinden biri haline gelmesi, meyhane geleneğinin bütün bu olumsuz gelişmelere rağmen yaşamasını sağlayacak güçlü bir etmendir.

Evliya Çelebi Seyahatname Cilt.1 / İstanbul Ansiklopedisi / Kastamonulu Latifi Evsâf-ı İstanbul / Eremya Çelebi Kömürcüyan 17. Yüzyılda İstanbul Tarihi / Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı / Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / İlber Ortaylı İstanbul'dan Sayfalar / Necdet Sakaoğlu - Nuri Akbayar Binbir Gün Binbir Gece / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası - Eski İstanbul Meyhaneleri / Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

meyhane arkadaşlığı *Bezm-i rindâne* ve *mec-lis-i ârifâne* denilen, adabıyla içmesini bilen rint, olgun, çelebi, *haluk*, yani uyumlu ve iyi geçimli, çoğu haza İstanbul efendisi kişilerin meyhane toplantıları ve arkadaşlığı, bu arkadaşlıktan ne anladıkları, eski İstanbul'un kuralları kendiliğinden oluşmuş bir medeniyet ölçüsü, bir üslup ve yaşam tarzıydı. Bu meyhane arkadaşlığının doğduğu meyhane sohbetlerinde edibane şakalar o günkü deyimle *latifeler*, zarifane söz atışmaları yapılır, edebi, bilimsel görüşmeler olur, özellikli konuyu ise Türk musikisi oluştururdu. Siyasetten konuşmak ise hiçbir zaman düşünülmezdi.

Bu meclislerin her zaman saygıdeğer üstatlarından olan **Ahmet Rasim**'e göre *meyhane arkadaşlığı* her türlü art niyetin dışında samimi bir arkadaşlıktı. Meyhane arkadaşları birbirlerine karşı her türlü davranış ve yardımlardan geri kalmazlardı. Hasta olanların hatırları uygun biçimde sorulur, bir gece orada bulunmayan birinin hakkında kesinlikle olumlu konuşulur, arkasından çekiştirme yapılması büyük ayıp sayılır, aksine davrananlar dışlanırdı. Ertesi akşam gelemeyecek olanlar mutlaka mazeretlerini bildirip arkadaşlarının izinlerini isterlerdi. Akşam verilen söz ertesi gün unutulmaz, kesinlikle yerine getirilirdi. Ziyafetler, davetler,

gezintiler, saz toplantıları, kır eğlenceleri, deniz sefaları, mehtap gezileri tertiplenir, hatta meyhane arkadaşlarının düğünleri ve eşlerinin katıldığı kına geceleri bile bu toplantılarda düzenlenirdi. Meyhaneci de böyle toplantıların hazırlıklarını düzenlemek ve hizmet etmek, seçkin müşterilerinin aralarında bulunmak için can atardı. Bunun doğal sonucu meyhane arkadaşları arasındaki bu samimi ilişkiler sonradan aileleri arasında da sağlam, sözde kalmayan kaynaşmaların meydana gelmesine yardım ederek, meyhane toplantısı kapsamı dışında da genişlerdi.

Bu meclislerde kimse kimseyi içmek için zorlamaz, kimse **gıda**sından fazla içmezdi. İçki hali belli olmaz; biraz rahatsız görülen olursa ta evine kadar genç bir arkadaşın refakatinde götürülürdü. Ertesi sabah da semti yakın olan bir meyhane arkadaşı mutlaka evine uğrar, usulca hatırını sorardı. İki meyhane arkadaşı arasında bir dargınlık sezilirse grubun en yaşlısı sessizce onları yanına çeker ve barıştırırdı. Bu yaşlı ağabeye itiraz etmek akıldan bile geçmezdi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1966'da çekilen fotoğrafta meyhane arkadaşları

Ciddi hasta olan hemen her gün yoklanır, uzman doktor sağlanır, evine gönderilirdi. Arkadaşlar birbirlerine ev almak ya da tutmak, çeşitli ihtiyaçlarını karşılamak, örneğin eşya taşıtmakta, evlat evlendirmekte mutlaka yardım ederlerdi. Cenaze kaldırmak, gerekirse borç vermek özellikle İstanbul'da sık rastlanan yangın felaketlerinde yardım etmek, yangınzedeye evini açmak, meyhane arkadaşlığının yazılmamış kurallarındandı. Görüldüğü gibi meyhane arkadaşlığı bugün için düşünülmesi güç bir dayanışmayı ifade etmektedir. Ne yazık ki o meyhaneler kapandılar o meyhane arkadaşları da güzel atlara binip uzak diyarlara gittiler... EROL ÜYEPAZARCI

Ahmet Rasim Resimli Ay, 1927, Sayı:3

meyhane kavgası Malum, *şişede durduğu gibi durmaz*; tarih boyunca meyhaneler her türlü belanın kol gezdiği, kolayca hırgür çıkan yerler olmuştur. *Meyhane kavgası* o kadar olağandır ki, *kavgasız* olanlar özellikle vurgulanır, *nezih yerdir* denir.

İçki yüzünden çıkan kavgalar meyhane dışında da olağandır. **Orhan Kemal**'in deyişiyle hele *deveye binmiş* ise, yani sarhoşsa. Gerçi her sarhoş kavga çıkartmaz, çok çok Adana'daki gibi sevdiğinin evi önünden geçerken "Atalım atalım –Nereye –Herkesi sevdiğinin kucağına" diye naralanabilir. Eski İstanbul deyişiyle "Sarhoşluk arabacılık değil ki"... Ne raconu var ne kuralı. Ama kapalı mekânda, yani meyhanede çevreye göstermek için çıkan kavgalar daha afilidir.

Dergisinin adı yüzünden *Çaylak Tevfik* diye anılan ünlü mizah yazarı **Mehmet Tevfik**, İstanbul meyhanelerinden Mermerli'de sözde yiğitlik göstermek için gençlere asılma yüzünden çıkan kavgayı anlatır: Delikanlılar erken saatte meyhaneye girerler. "Üç beş Yeniçeri **dayı**sının" meyhanede oturduğunu görünce saygılı davranır, onların meyhanede olduklarını bilseler girmeyeceklerini belli ederler. Rakılarını ısmarlarlar. Yeniçeri dayıları, kelli felli güçlü kuvvetli beş kişidir; delikanlıların saygılı tavırlarından memnun olurlar, kendi sofralarından meze gönderirler. Herkes kendi âleminde içip eğlenirken, meyhane kapısından bir tulumbacı girip nara atar. Yanında iki

arkadaşı vardır. Üç tulumbacı sallanarak delikanlıların karşısında boş bir sofraya otururlar, şarap ısmarlarlar, sonra *atıp tutmaya*, bulaşacak adam aramaya başlarlar. Dişlerine göre gördükleri delikanlılara sözle sarkıntılık ederler. Dayılar bu sataşmaya yüksek sesle "silahanenin iri köpekleri"nden söz ederek cevap verir. Sofralar arası söz düellosu artar, delikanlılar susar. Tulumbacılardan biri bir elmaya bıçak saplayıp dayıların masasına yollar, meydan okur. Delikanlılar kendilerine yapılan bu hakarete cevap vermek için dayılardan "destur" ister. İzin çıkınca dövüş başlar, delikanlılar tulumbacıların sofrasını altüst eder. Dayılar kalkıp tulumbacıları "Çocuk daha birinci hamlede namusunuzu bozdu, edebinizle çıkın" diyerek dışarı atar. Meyhanede her sofradan delikanlılara ikram başlar.



RESSAM SALİH

Kabadayının meyhane baskını

Çaylak Tevfik "eski zamanda meyhane akşamcılığı"nın "her yiğidin kârı" olmayışını bu olayla anlatır. Gerçi anlattığı meyhane düzeni, bilenlerce epey eleştirilmiştir. Ama dövüşler kuşkusuz gerçektir. Yazarın, içkinin "korkağı cesur, düşmanı dost, yabancıyı tanıdık eylediği" saptaması gibi...

Kavgaların aynı masada beş dakika öncesine kadar canciğer kuzu sarması, üstelik okumuş yazmış, efendiden kişiler arasında çıktığı da görülmüştür. Yazarlar arası düşünce tartışmaları, her yerde olduğu gibi meyhanede de kavgaya dönüşebilir. Ece Ayhan o şıkırdım üslubuyla böyle bir kavgayı anlatır: "...naiv ve gerçekten ilginç ressam **Fahir Aksoy**; **Sait Faik**'in orada **Lambo**'da bir büyük kavgasını anlatmıştı. O zamanlar hemen hemen bütün tartışmalar soyut ve olmayacak şeyler olurdu genellikle. (...) Bir gece Peyami Safa da vardır. Yine soyut bir konu tartışması sürdürülüyor içkiler içilirken. Sözgelimi, Paris'te Louvre Müzesi (ya da Sarayı) yanıyor. *Ünlü resim Mona Lisa'yı mı kurtarırsınız: yoksa orada bulunan küçük bir çocuğu mu?* (...) Peyami Safa, *ben olsam bu durumda Mona Lisa'yı kurtarırdım!* diyor. Sait Faik ise Peyami Safa'nın bu sözüne karşılık olarak, aslanlar gibi kükreyerek ve bas bas, yüksek sesle, bağırarak ve hatta biraz da Peyami Safa'nın üzerine yürüyerek: *Hayır, ben o çocuğu kurtarırdım!* diyormuş. Büyük bir ağız dalaşı! Sait Faik ayağa kalkmıştır. **Mösyö Lambo** tezgâhından çıkarak onları ayırıyor, yani daha doğrusu araya giriyor: *Yapmayın, etmeyin çocuklar!* diyerek..."

Günümüzde meyhane ve bar kavgaları (ve dövüşleri) kapının önünde TV ve sinemanın ünlüleriyle paparazziler arasında çıkmaktadır. SENNUR SEZER

Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Ece Ayhan "Sait Faik'in Gizli Ya Da Açık Kış Mekânları-2", Arkitekt, 1992



meyhane pilavı **Gaziantep** yöresinden çıkmış, bulgurla yapılan pilav. İçine bulgurun yanı sıra et (kuşbaşı ya da kıyma), soğan, sarmısak, yeşil biber, domates ya da domates salçası, biber salçası, baharat konur. Mütevazı meyhanelerde mezeler ve içkiler bittikten sonra mideleri rahatlatmak için taze taze pişirilip sofraya getirilir. Evlerde erkek erkeğe kurulan meclislerde, kır yemeklerinde yemeğin sonlarında ev sahibi ya da becerikli bir konuk tarafından evde bulunan malzemelerle genellikle etsiz olarak hazırlanır. Meyhane pilavını erkeklerin kadınlardan daha iyi pişirdiği söylenir. İLHAN EKSEN

meynûş İçkici.

Meyva Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.



meyve Meyveler mevsimine göre değişseler de **çilingir sofrası**nda muhakkak bulunurlar. Yazın rakı sofralarında ilk akla gelen meyve, **beyaz peynir**in vazgeçilmez arkadaşı **kavun** olur. Sofranın demirbaşı sayılan yağlı beyaz ya da yerel bir peynirle rakılamaya başlamak ne kadar isabetliyse, sıcak yaz akşamlarında kızartmalı, yağlı, sindirimi zor mezelerden yemek o derece sağlığa aykırıdır. Tatlıca, kokulu bir kavun hem peynirin ağızda tuz bırakan tadını dengeler, rakının acımsı tadını azaltır, hem de zeytinyağlılar ve salataların çoğunlukta olması gereken hafif mezelerin yolunu açar. Bazı meyveler en lezzetli oldukları ve bolca bulundukları mevsimlerde birçok rakı-severin sofrasında yer alır. Karışık mezelerle dolu sofralara itibar etmeyenlerin tercih ettikleri meyvelerin başında **çağla**, papaz eriği ya da **can erik**, **üzüm**, **elma**, **ayva**, portakal gibi şeker düzeyi düşük, tadı ekşimsi olanlar gelmektedir. İLHAN EKSEN

meyve brendileri Taze etli meyvelerin veya bu meyvelerin **şıra**larının **fermantasyon**u ve kullanılan meyvenin tat ve kokusunu korumak amacıyla

hacmen en fazla %86 alkole kadar **distilasyon**u ile üretilen ve genellikle %40-45 alkol derecesinde şişelenen **distile alkollü içki**.

Meyve brendisi üretiminde elma, erik, şeftali, kayısı, kiraz, ahududu, böğürtlen, yaban mersini, mürver gibi çekirdekli veya çekirdeksiz meyveler kullanılır. Çekirdekli meyvelerden üretilen brendilerin tipik özelliği, çekirdeğin kırılması ile açığa çıkan bazı asit ve yağlardan gelen hafif acıbadem tadı ve kokusudur.

Ülkemizde bu içkiler, önce *meyve rakısı*, sonra *meyve konyağı* olarak anılmıştır. Meyve brendilerinde, meyve adının ardından *brendi* veya *wasser* ifadesi kullanılır. Williams türü armutlardan üretilen armut brendileri *williams*, kiraz brendisi **kirsch**, erik brendisi **slivovitz** olarak da adlandırılabilir.

ABD'de *Applejack* olarak tanınan elma brendisinin, ilk kez 1698'de yapıldığı; Fransa'da Normandiya kıyılarına özgü nefis bir elmadan yapılan *Calvados*'un ise 1606 yılına tarihlendiği ve 1942'de coğrafi işaret tescilinin yapıldığı bilinmektedir.



Meyve brendilerinin üretiminde, her meyve kendi özelliğine ve geleneksel üretim prosesine uygun yöntemle işlenerek fermantasyona tabii tutulur ve fermantasyondan elde edilen hacmen %8-12 alkol içeren **mayşe** geleneksel bakır **imbik**lerde distile edilir. Genellikle iki, bazen üç kademede yapılan distilasyonda meyvenin özgün tat ve aromasının korunması amacıyla, gelenek ve ustalığın ağır bastığı zahmetli bir çalışma yürütülür. Elde edilen

distilat bazen sadece olgunlaştırılarak, bazen meşe fıçılarda eskitilerek piyasaya verilir.

Günlük hayatta meyve brendilerinin, meyve **likör**leri ile karıştırılması, eskilere dayanan bir yanılgıdır. 1920'lerde yazılmış bir kokteyl kitabında kirsh için *sek kiraz brendisi* tanımını kullanan yazar, belli ki meyve brendisinin likörle karıştırılmaması için şekersiz olduğunu vurgulamak ihtiyacını duymuştur. Meyve brendileri, bünyesindeki alkolün tümü taze meyveden elde edilmiş; dışarıdan etil alkol ve şeker ilave edilmemiş içkilerdir. Soğutulmuş olarak veya buzla içilir ve kokteyl hazırlanmasında kullanılırlar. FÜGEN BASMACI

meze İçkiye eşlik etmesi için ortaya küçük miktarlarda konulan ve paylaşılan tadımlık yiyecek çeşitlerinin tümüne verilen ad. Bütün **alkollü içkiler** kendi meşrebine uygun bazı mezelerle anılır ve bunlar çoğunlukla **meyve** veya **çerez**dir. Ama **rakı** söz konusu olduğunda işin rengi değişir. Dünyada *meze* ile böylesine özdeşleşmiş bir başka içki yoktur. *Rakı* denince *meze* oracıkta belirir. Mezenin olmadığı yerde hiç değilse **yumruk mezesi** vardır. Öte yandan rakı, "**yemek** yenilirken içilen içecek" tanımına da pek uymaz. Yemeğe göre **şarap** seçilir, ama yemeğe göre rakı seçilmez. Tam tersine, rakıya göre yemek seçilir. Rakı uğruna özgün *mutfak* yaratılmış bir içkidir; **meyhane**de veya başka ortamlarda çeşitli mezelerle kurulan **çilingir sofrası**nda içilir.

Meze, Farsçada *tat* veya *çeşni* anlamına gelir; *tadılacak* veya *çeşnisine bakılacak* yiyecek demektir. Bu yüzden meze *tadımlık* olur, karın doyurmak için değildir. *Rakı* ile *meze*nin tam ortasında duran *çilingir sofrası* tabirinin Osmanlı döneminde sarayda tadım yapan *çeşnigir*lerden gelmesi, bunlara kavramsal bütünlük kazandırmakla kalmaz, aynı zamanda kültürel bir sürekliliğe de işaret eder. Sözgelimi, çeşnigirlerin kullandığı küçük tadım tabakları, çilingir sofrasının karakteristiği olan meze tabaklarına dönüşmüştür. Tabaklar küçük de olsa meze tek bir kişinin önüne konulmaz; daima paylaşılır. Dolayısıyla kişinin payına düşen her mezeden birkaç lokmadır. Ayrıca meze *az* olduğu kadar *hafif* de olmalıdır. Ağır mezeler mideyi yorup içme zevkini mahvedebilir. Rakının değişmez iki eşlikçisinin **beyaz peynir** ve **kavun** olması boşuna değildir.



Üstat **Ahmet Rasim**, rakının gerçek mezesinin meyve olduğuna inanır. Ama 1927'de *Resimli Ay* dergisinde yayımlanan *Rakı Neyle İçilir* başlıklı makalesinde çilingir sofrasına yakıştırdığı mezeleri sıralarken hayli geniş bir yelpaze çizer: "Her türlü **salata**, **sardalye**, **çiroz**, ringa, **ançuez**, balık salatası, ciğer kebabı, tavası, pilakisi, reçel, sarı, siyah **havyar**, **beyin salatası**, her türlü **peynir**, son moda muska böreği, **turp**, **midye** tavası, pilakisi, salatası, istiridye, ihtinya, pavurya, ıstakoz, **karides**, kuzu söğüşü, **turşu**lar, **dolma**lar (balık, midye, bumbar, dalak, yaprak, lahana, patlıcan, biber, domates), işkembe tuzlaması, patates ezmesi, her türlü **köfte**, dahası şiş kebabı, pirzola, baklava, kaymak, yoğurt, **cacık**, keten, kâğıt, **tahin helva**ları, **zeytin** çeşitleri, zeytinyağlılar, **çerkes tavuğu**, kaz ciğeri ezmesi, **pastırma**, sucuk, yumurta ve benzeri yemekler meze olarak kullanılır."

Üstat **Salâh Birsel** ise "Dünyada meze olmayacak şey yoktur" der ve şöyle sürdürür: "**Turp** eskisinden, **leblebi** kırığından, sirkeli kereviz haşlamasından tutun da papatya salatasına, beyaz havyar dövmesine, kazayağı salatasına ve de türlü bastıya kadar her şey mezedir. Ne ki bunların en kralı **balık** mezesidir. **Beykoz**'un kılıçbalığını kızartıp üstüne de sarmısaklı ve sirkeli **tarator** döktünüz mü oh, gel keyfim gel. Yalnız kılıç balığı Beykoz koyunda göründüğü vakit, balıkçı gemisi direğinin kadehinde oturan balıkçının elindeki tası denize *top* diye atması gerekir. *Cop* diye atarsa balıkların lopça etlileri kaçıp kurtulur. Haa, şunu da belleğinize yazın, tarator cevizibevvalı oldu mu parmaklarınızı da yersiniz. [*bkz.* **cevizibevva**

tarator] Bu meze, **palamut** tava üzerine de iyi gider. Zaten rakının gerçek mezesi de palamuttur." [*bkz.* **palamut methiyesi**]

Üstat İLHAN EKSEN'in tanımına da kulak vermek gerekir: "Mezede ana malzeme ya tek başına çiğ (söğüş salatalık, istiridye, kavun, **erik**, **çağla** vs. gibi) ya da doğal tat ve lezzeti kaybolmadan tek başına ve daha basit yöntemlerle pişirilmiş olarak (patlıcan kızartma, karides haşlama, biber közleme gibi) ya da diğer malzemelerle birlikte pişirilerek (fasulye **pilaki**, **uskumru dolması**, **imambayıldı** gibi) veya karıştırılarak (salatalar gibi) hazırlanır, doyurmayacak kadar az miktarlarda tadımlık olarak içki masasında yerini alır."

Farklı kuşakları temsil eden bu üç üstadımızın söyledikleri, rakı kültürünün serpilip geliştiği yaklaşık 150 yıllık tarihsel sürecin ortak paydasını da ortaya koyuyor. Evet, mezeyi *meze* yapan kriterler vardır, ama neyi nasıl meze yapacağına içicinin kendisi karar verir. Bu yüzden yüzlerce meze çeşidi ortaya çıkmıştır. 2010 yazında Türkiye'nin farklı yörelerinden derlenmiş 1515 farklı mezeden oluşan *Binbir Meze Sofrası*'nı kurup bu alanda Guiness Dünya Rekoru kıran Aşçılar Milli Takımı veya internetin ilk rakı portalı **Büyük Keyif**'i envai çeşit kişisel meze tarifiyle dolduran rakı-severler, rakı sofrasının yaratıcılığa ne denli açık olduğunu göstermiştir. Gene de şunu unutmamak gerekir: Bazen limon sandığına serilen gazete kâğıdının üstünde bir avuç beyaz leblebi, birkaç kavruk zeytinle yetinilir, bazen bembeyaz örtüler **lakerda**, **pastırma** gibi pahalı mezelerle donatılır; ama ne olursa olsun çilingir sofrası *mütevazı* bir sofradır. Az ve özdür. Küçük lokmalar yenir, yavaş yavaş, demlenerek içilir. Zira aslolan sohbettir, muhabbettir, hemhal olmaktır.

Ahmet Rasim Anılar ve Söyleşiler / Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır / İlhan Eksen Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri

Mezeci Filip 1930'lardan başlayıp 50'lere kadar Bahçekapı'da Dördüncü Vakıf Han'ın karşısındaki küçük bir dükkânda, hem meze satan hem de ayakta meyhanecilik yapan sevimli mezeci. Bir kadeh rakı ve kibrit kutusu büyüklüğünde ekmek üzerine konulmuş ançüez, tarama, füme dil, kılıç balığı fümesi, havyar gibi iki lokma mezeyi 15 kuruşa veren Filip'in bu ayaküstü içilen meyhanesine, özellikle akşamüstleri Vâlâ Nurettin, aktör İsmail Galip Arcan, ressam Cevat Dereli, heykeltraş Râtip Aşir ve **Reşad**

Ekrem Koçu gibi rint meşrep içiciler sık sık gelirlerdi. İçilen her yeni kadehin mezesi değişik olurdu. Mezeci Filip dükkânını ailevi sorunlar nedeniyle 1948'de bıraktı.

İstanbul Ansiklopedisi

mezesiz rakı Osmanlı yönetici sınıfında bir sofra geleneği. Tanzimat'tan önce Osmanlı vezir, nazır ve vekillerinin kurdurduğu rakı sofralarında herkes dilediğince meze yiyemezdi. Böyle davetlere katılanlar ikramdan rütbeleri ölçüsünde yararlanırdı. Küçük rütbeliler ancak tek türlü meze yiyebilirdi. Rütbesi en aşağıda olanlarsa rakıyla beraber yalnız su içebilirdi, mezelere dokunamazdı.

Devletlilerin alışveriş yaptığı Yahudi veya Ermeni sarraflar ya da borç para aldığı **Galata**'nın Rum bankerleri sofra kuruluyken hesap görmeye gelirse, bu misafirlere de rakı ikram edilirdi. Ancak rakılarını sadece mezesiz değil, susuz da içmek zorundaydılar: "Çünkü usul ve teamüle göre vükela ve vüzera sofrasında kefere meze yiyemezdi."

Münir Süleyman Çapanoğlu "Mezesiz Rakı", Foto Magazin, Ocak 1939

miço Genellikle **pedimu** denen 10-18 yaş arası Rum gençlerden seçilen meyhane çırakları. *Miçolar* yetişince **muğbeçe** olurdu. Eski **gedikli meyhaneler**de loş bir köşede büyük **fıçı**lar, küpler sıralanırdı, bunlara birer merdiven dayalı dururdu. Miçolar ellerinde kovalarla bu merdivenlere tırmanır, fıçılardan, küplerden içki alarak **ibrik**lere, **damacana**lara, **şişe**lere doldururdu.

Refik Ahmet Sevengil İstanbul Nasıl Eğleniyordu

mideyi ateşlemek İçki içmek, alkol almak.

Midilli (Lesbos) Ege denizinin en büyük, Yunanistan'ın üçüncü büyük adası. Günümüzde Yunanistan'ın Doğu Ege Adaları eyaletinin başkentidir. Yunanlı önemli yazarlar Ilias Venezis (**Ayvalık** doğumlu), Mirivilis, ressamlar Theofilos, Panselinos, Elitis bu adada doğmuş veya yaşamışlardır. Midilli Türkiye'ye en yakın Yunan adalarından biridir, buradan Ayvalık'a feribotla günübirlik gelen ada sakinleri, meyhanelerde rakı yudumlamayı da

ihmal etmezler. Midilli'de, suyunun kalitesinin de etkisiyle Yunanistan'ın en önemli **uzo** üreticileri bulunmaktadır.



Uzo üreticileri kuru üzüm ve rezene gereksinimlerini zaman zaman Türkiye'den karşılar. Barbaros Hayrettin Paşa'nın ailesinin 1923 mübadelesine kadar yaşadığı bilinen Plomari kasabası, bugün başta *Barbayanni* olmak üzere en bilinen uzo merkezidir. [*bkz.* **Barbayanni Aphrodite**] Plomari'de ayrıca *Giannatsi*, *Pitsiladi* markaları üretilir. Arvantis ailesi, Sultan **II. Abdülhamit**'ten aldıkları uzo iznini şişelerinde de kullanmaktadır, markaları *Veto*'dur. Arvantis'ler mübadeleyle Bergama'dan Midilli'ye göç etmişlerdir. Ayrıca *Kefi*, *Mini*, *12*, *Smyrnio* gibi uzo markaları önemli ihracat ürünleridir. En çok ihracat Almanya'ya yapılmaktadır. A. NEDİM ATİLLA



Midilli'de dere kenarında küçük bir asmalı meyhane

midye Türkiye'nin bütün kıyılarında yaşayan, birbirine eklemlenmiş *çenet* adı verilen iki parçalı, oval ve koyu siyah renkte kabuğu olan, yumuşakçalar sınıfından deniz canlısı. İstanbul'da azınlık mutfaklarında çeşitli yemekleri yapılan midyenin tavası ve zeytinyağlı **dolma**sı günümüzde sadece sokak yiyecekleri arasında değil, **klasik meyhaneler**in **meze** çeşitleri arasında da hâlâ yer almaktadır. Meyhanelerde ayrıca pilakisi yaygındır.

Midye dolması: Temizlenmiş midyelerin baharatlı pirinç harcı ile doldurulup **zeytinyağı** ve su ile pişirilmesiyle yapılır. Önce midyeler açılıp *çıt* ettirilir, püskül ve incisinden ayrılır. Kuru soğan tavla zarı büyüklüğünde doğranır, tuzla kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirilir. Zeytinyağı ilave edilir, sürekli karıştırarak kavrulur. Çamfıstığı, dolmalık üzüm, pirinç, karabiber, tarçın, yenibaharla şeker ilave edilir, ocaktan indirilir. Biraz soğuduktan sonra maydanoz ve dereotu doğranarak dolma harcına karıştırılır. Dolma harcıyla midyeler doldurulur kapatılır, derin bir tencereye dizilir. Midyelerin üzerine kalacak şekilde zeytinyağı ve midye özsuyundan ilave edilir. Ağırlık yapması için midyelerin üzerine büyük porselen bir tabak konur, tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte bir buçuk-iki saat pişirilir. Bir gün sonra, midyeler tencereden çıkarılır, altta kalan sostan, her bir midyenin içine birer kaşık dökülür, servis tabağına dizilir. Bu dolma içi zeytinyağlı lahana dolması için de kullanılabilir.



Midye pilakisi: Ana malzemesinin midye olduğu bu **pilaki** çeşidinde önce soğan, zeytinyağında tuzla hafif pembeleştirilir. Sarmısak, domates, sivri yeşil biber ve havuç, yeterince suyla pişmeye bırakılır. Havuçlar yarı yarıya pişince, önce küçük küpler halinde doğranmış patates, sonra da maydanoz ve midye içi ilave edilir. Suyunu çekip yağı kalana kadar pişirilir.



Midye tava: Basit bir sıcak meze olan midye tava yapmak için önce midye içleri kabuklarından küçük bir bıçak yardımıyla çıkartılır, suları süzülür, su emici kâğıt üzerine dizilir. Bir su bardağı un, bir bardak bira, birer fiske tuz ve toz kırmızı biber karıştırılarak bulamaç yapılır. Midyeler önce kuru kuru una, sonra biralı bulamaca batırılır. Derin bir kapta, kızgın yağda kızartılır. Sıcak sıcak kızarmış midyeler **tarator** ile ikram edilir. TAKUHİ TOVMASYAN

Mihyoti Rakısı **Mütareke** yıllarında piyasada bulunan lüks **düz rakı** markası. Rakı üretimine izin verildiği 1880 yılından sonra üretilmeye başlanan ilk özel sektör rakıları arasında sadece iki marka kapalı şişede sunulmuştu: **Umurca Rakısı** ve Mihyoti Rakısı. Şişe üretimi o yıllarda çok zor olduğu için rakılar genellikle damacana ve testilerle dağıtılırdı.

Jak Deleon "Galata Gazinoları", Milliyet, 15 Nisan 1990

Milli Rakısı **Tekel** öncesinde İstanbul'da üretilen rakı.

miso İzmirli Rumların tabiriyle rakı içip sohbet etmek. Miso adı kadehlerin yarım doldurulmasından gelir. Ünlü Fransız Doğubilimci Antoine Galland (1646-1715) **İzmir** seyahatini kaleme aldığı elyazmasında (1678) şehrin rakı âlemlerine ilişkin ilginç bilgiler verir: "Gayrimüslimler şarap, bir o kadar da rakı [Fransızca orijinal metinde **arak**] içer. Üzüm posası yerine kuru üzümden çekildiğinde daha iyi olan rakı için yapılan harcama 4.000 eküden fazladır. Her saat içki içilen meyhanelerde büyük rakı tüketimi vardır. Özellikle Rumlar, *miso* yapmak için birbirlerini [ayartıp] meyhanelere koşar. Ama bir kadehle yetinmezler. Sonra pipolar tütünle doldurulur ve çoğu zaman sabah başlayan bu rakılı sohbet gece karanlık basıncaya kadar sürer. Hiç kimsenin yarışamayacağı İngilizler dışında, Ermeniler diğer topluluklara göre daha çok içer. Rumlar da epeyi içki

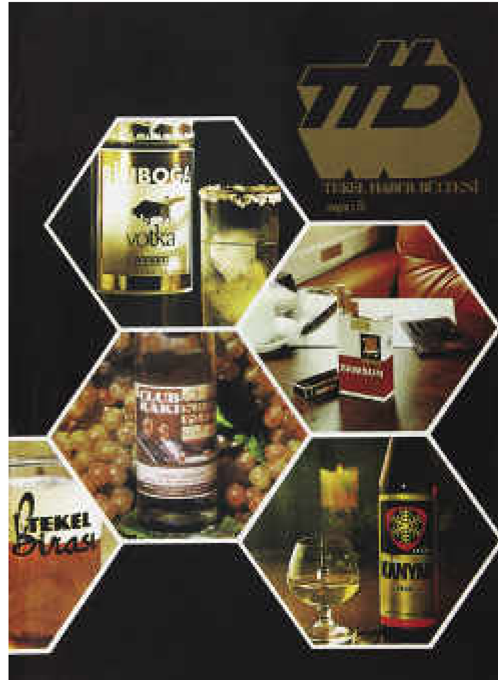
tüketir, ama özellikle bayramlarda içerler. Eğer iyice içmezlerse, bayramı gereği gibi kutlamadıklarına inanırlar. Bazıları rakıyı yazın soğuk içmeyi sever. Ancak İngilizler rakıya konan **kar** alkol derecesini azalttığı için bu yola gitmez."

Antoine Galland İzmir Gezisi: Antoine Galland'ın Bir Elyazması

Moda Rakısı Bakkallar Kooperatifi tarafından 1930'da piyasaya sürülen rakı markası. 100 gramlık küçük şişeleri 20 kuruştan satılıyordu.

mola **Akşamcı**ların içkiye ara verme dönemleri için kullanılan terim. Kandil ve cuma geceleri, **ramazan** ayı, ertesi gün mezar ya da türbe ziyaretleri yapılacak akşamlar, daha inançlılar için muharrem ayının ilk on günü, hatta tövbe ayları (recep, şaban) *mola* verilen zamanlardır. Kimi akşamcılar da şaban ayının 15. günü ağızlarını yıkarlar, ramazan bayramının üçüncü gününün akşamına dek içmezler. Bu bakımdan mola süresi akşamcıdan akşamcıya değişir.

monopol dönemi Tütün ve tuz gelirlerinin toplanmasında inhisar uygulaması 19. yüzyılda başlarken, **alkollü içkiler**de bu uygulama Cumhuriyet dönemine kalmıştı. 1883'de tütünde Reji İdaresi kurulurken, içki gelirleri de tuz ile birlikte Düyun-ı Umumiye'ye bırakılmış; Düyun-ı Umumiye'nin müskirat şubesi, alkollü içkilerin üretim, ithalat, dağıtım kontrollerinden ve gelirlerinin toplanmasından sorumlu olmuştu.


TEKEL HABER BÜLTENİ
votka
CLUB
TEKEL

Mey İçki Koleksiyonu

Alkollü içkilerde devlet tekeli, 1926'da 790 sayılı "İspirto ve Meşrubat-ı Küuliye İnhisarı Hakkında Kanun" ile uygulamaya girdi. 1927'de kabul edilen 1071 sayılı yasayla, bu görevi yürütmek üzere, Maliye Bakanlığı bünyesinde tüzel kişiliğe sahip bir müdürlük oluşturuldu. 1931'de 1909 sayılı Kanun'la Gümrük ve İnhisarlar Vekâleti kuruldu ve 1932'de Maliye Bakanlığı bünyesindeki hükmi şahsiyete haiz müdürlük, bu bakanlığa bağlandı. 1933'de çıkarılan 2159 sayılı Kanun ile Gümrük ve Tekel Bakanlığı'na bağlı Genel Müdür'ün yönetiminde görev yapan tekel idareleri, *İnhisarlar İdaresi* olarak bir çatı altında toplandı ve döner sermayesi tahsis edildi. İnhisarlar İdaresi'nin adı, 1946'da *Tekel Genel Müdürlüğü* oldu.

Alkollü içkilerde devlet tekelini kuran 790 sayılı yasanın yerini, 1942'de yürürlüğe giren 4250 sayılı "İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu" aldı. Bu Kanuna göre, **şarap** ve meyve şaraplarının üretimi ile **viski** ve tabii köpüren şarapların ithalatı serbest bırakılıyor; **distile alkollü içkiler**e ve **etil alkol**e yönelik her türlü faaliyet devlet monopolü altına alınıyordu. Uygulamada, etil alkol Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. tarafından üretilerek, dağıtım ve satışı yapılmak üzere **Tekel**'e teslim ediliyor; her türlü alkollü içki ithalatı da Tekel eliyle yapılıyordu. 1956'da 6818 sayılı yasayla onaylanan "Şarap Tahlil ve Değerlendirme Metodlarının Birleştirilmesine Dair Beynelmilel Mukavelename" uyarınca, Tekel ülke şarapçılığını denetleme görevini bu uluslararası kurallara göre sürdürmeye başladı.

Monopol döneminde, alkollü içkiler konusunda ciddi bir piyasa güvenliği sağlanmıştı. Tekel'in ürettiği ve ithal ettiği distile alkollü içkilerin dağıtımı, Tekel'in her ilde ve pek çok ilçede bulunan pazarlama ve dağıtım başmüdürlükleri veya müdürlükleri tarafından yapılıyor; perakende satış bayileri ve açık satış yerleri de Tekel tarafından ruhsatlandırılıyordu. Bu yapı her türlü **içki sahtekârlığı**nı minimize eden, kamu sağlığı ve vergi güvenliği açısından oldukça güvenilir bir dönemdi.

Üretim açısından ise, alkollü içki sanayii ile tarım sektörü ilişkisinin en somut şekilde yaşandığı dönemdi. Alkollü içki fabrikaları, satışın yoğun olduğu değil, tarımsal girdilerin yetiştirildiği bölgelere açılıyordu. Yozgat, Diyarbakır, Kilis, Şanlıurfa gibi Tekel fabrikaları bölgesinin bazen ilk,

bazen en büyük sanayi tesisi olma özelliğini taşıyordu. Tekel **yaş üzüm**, **kuru üzüm**, **anason**, şerbetçi otu, ardıç tohumu ve çeşitli yaş meyve alımlarını; her yıl önceden tarihini ve programını açıkladığı kampanyalar ile gerçekleştiriyordu. Her fabrikada ve uygun görülen tarım bölgelerinde gerçekleştirdiği alım kampanyalarında, yetiştirdiği ürünü kendi eliyle traktörüne yükleyip getiren yüz binlerce çiftçi ile muhatap olunuyor; her birinin tek tek istatistiği tutuluyordu. Hammadde olarak kullanılan ürünlere yönelik tarım politikaları Tekel üzerinden uygulanıyor; ekim öncesi tohum dağıtımı, ilaç dağıtımı, hatta tarımsal destek kredileri hep bu istatistiklerden yararlanılarak ve bölgesel yönetimler ile işbirliği yapılarak gerçekleştiriliyordu.

Elbette bu büyük organizasyonun ve kamusal görev çeşitliliğinin getirdiği bir hantallıktan ve zevke hitap eden alkollü içkiler konusunun bir devlet kurumu eliyle yürütülmesinin yarattığı tekdüzelikten bahsetmek mümkündü. Monopol döneminde Tekel hem bir güven sembolü, hem de pek çok eleştirinin hedefi idi. FÜGEN BASMACI

monosepaj rakı Tamamı tek çeşit **yaş üzüm**den elde edilmiş **suma** ile üretilen **rakı**. Ülkemizde ilk örneği *Mest Misket* ve *Mest Sultaniye* markasıyla, 2007'de Mey İçki Tic. ve San. A.Ş. tarafından piyasaya çıkarılmıştır.

Montör Sabri **Orhan Veli**'nin adına şiir yazdığı montaj işçisi. 1940'larda **Ankara**'daki **Kürdün Meyhanesi**'ne giden bütün sanatçılar onu tanırdı. Koltuğunun altında eve götüreceği nevalesi, geç saatlere kadar içer, sarhoş olur giderdi. **Mehmed Kemal**'in tarifiyle, orta boylu, kumrala çalan saçlı, göçmen görünümündeydi, İmalat-ı Harbiye fabrikalarında montörlük yapıyordu. Orhan Veli onu şöyle anlattı:

Montör Sabri ile

Daima geceleyin

Ve daima sokakta

Ve daima sarhoş konuşuruz.

O her seferinde,

"Eve geç kaldım" diyor.

Ve her seferinde

Kolunda iki okka ekmek.

Melih Cevdet Anday sonrasını şöyle anlatıyor: "Geçen yıl bir lokantada Orhan'ı gördüm. Yanında bir ayağı kesik bir adam vardı. Tatlı bir konuşmağa dalmışlardı. Orhan beni görünce, *Montör Sabri'yi tanımadın mı?* dedi."

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi / Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara / Melih Cevdet Anday Açıklığa Doğru

mor Argoda **mavi ispirto**; **menekşe**.

Moreno, Dario (1921-1968) Asıl adı David Arugete; müzik tarihimizde bir benzeri bulunmayan şarkıcı, müzikal ve sinema oyuncusu. *Her akşam votka rakı ve şarap* şarkısıyla onu yetiştiren **İzmir** meyhanelerine mal olan Dario Moreno, baba tarafından Sabetaycı, anne tarafından Meksika Yahudisiydi. 1928'de, doğum yeri olan Aydın'dan göç ettikleri İzmir'de sokak çalgıcısı olarak hayata atıldı. 15 yaşında elinde gitarla meyhanelerde çiftetelli çalıyor, Yahudi bayramlarında, okul çaylarında İspanyolca şarkılar söylüyordu. Orduevlerinde şantörlük yaptığı askerliğinden sonra İzmir, İstanbul ve Ankara gazinolarında sahneye çıktı. Ardından, yeteneklerini ortaya koyma fırsatı bulacağı Fransa'ya gitti. *Jezebel* ve *Coucouroucoucou* şarkılarıyla şöhrete ulaştı. 1968'de, *Don Kişot* müzikalinin esas kahramanı Jacques Brel olurken Sanço Panza rolü Moreno'ya verildi.



RAKI'YA "DOSTUM" DERDİ : "Benim en iyi dostum içkidir" diyen Dario bu dostunun kurbanı oluverdi. Rakı şişelerini öpüp okşayan Dario içkiliyken düştü ve bir daha kendine gelemedi ...

Dario Moreno 60'lı yıllarda Türkiye'ye sık gelip gitmeye, Latin ve Akdeniz müziğinden renkler taşıyan Türkçe sözlü şarkılar yapmaya başlamıştı. İstanbul'a geldiğinde Erkan Özerman, **Gönül Yazar**, Zozo Toledo, İsmet Ay ve elbette *Deniz ve Mehtap*, *İstanbul'un Kızları* gibi ünlü şarkılarının söz yazarı Fecri Ebcioğlu gibi isimleri arkasına takıp Boğaz'ın bütün meyhanelerini dolaşırdı. Sonra ver elini İzmir; çocukluğunu aradığı Yahudi mahallesinde eski dostlarla buluşurdu. Öğlen oldu mu, doğru Şükran Lokantası'na giderdi; çipura, roka, buzlu badem, rakı sofrası kurulur, tanıdık tanımadık hemşehrileriyle futbol muhabbeti koyulturdu. Akşamları faytonla Kordonboyu'nda piyasa yapar, kendine bir meyhane beğenip sokağa taşan bir başka çilingir sofrası kurardı.



Bu ziyaretlerden birinde İstanbul'a uğramıştı. Her zamanki gibi **Hilton**'da kaldı, yemekli içkili bir basın toplantısı düzenledi, *Sanço Panza* replikleriyle gazetecileri güldürdü. İki gün sonra, **Kulis**'te geçirdiği bir gecenin sabahında Paris'e dönmek üzere gittiği Yeşilköy Havaalanı'ndan ölüm haberi geldi. ÜMİT BAYAZOĞLU

Moshakis, Pavli (1915) Yunanistan'da yaşasa da daima zihnindeki şehrini ve meyhanelerini resmeden İstanbullu Rum ressam. Moshakis, **6-7 Eylül olayları ve 1964 Kararnamesi**'nin ardından İstanbul'da kalanlardandı. Ama 1974'teki Kıbrıs müdahalesi sırasında oluşan Rum düşmanlığına dayanamadı; Atina'ya göç etti. Babası **Karaköy**'deki Ömer Abit Hanı'nda tüccardı. Çocukluğundaki resim yeteneğini, özellikle Atina'ya yerleştikten sonra içindeki hasreti dindirmek için yaptığı İstanbul resimleriyle ortaya çıkardı. **Fikret Otyam** ile mektuplaşmaları *Pavli Kardeş* adıyla yayınlandı. 1991'de doğduğu kente *İstanbul Resimleri* sergisiyle dönen Moshakis, bunu 2000'de Fikret ve Filiz Otyam'ın kişisel sergileriyle birlikte açtığı *Eski İstanbul Resimleri* ile pekiştirdi.



İstanbul Dergisi, Ekim 1992

Bu resimlerin arasında erken Cumhuriyet döneminden çarpıcı meyhane manzaraları da vardı. Sözgelimi, **Arnavutköy**'ün dillere destan mesiresi Akıntıburnu'ndaki Todori'nin meyhanesi, yanı başındaki Karlo'nun alafranga lokantasıyla birlikte resmedilmişti; geri planda **Boğaziçi** manzarası ve devrin üç vagonlu **Bebek-Eminönü** tramvayı görünüyordu. Moshakis aynı zamanda coşkulu bir anlatıcıydı, tuvalden taşan hikâyesini **Arnavutköy çileği** ile başlayıp **Arnavutköy panayırı** boyutuna geçerek dillendiriyordu: "İlk baharda çilek zamanında yukarıdaki dağın yolu ile İstanbul'a sabah sabah çilek [taşırlardı.] Çilekçilerce. Omuzlarında sırık, pantolon paçaları yarı kaldırılmış, çıplak ayakla, her taraftan beş altı çilek sepeti asarak ve kulaklarında bir gül yahut karanfil takılı, hususi bir ayak yürüyüşü ile çilek sepetlerini konvoy halinde İstanbul'daki lüks manavlara götürürlerdi. (...) Arnavutköy, çileklerden başka meyhaneleri ile de meşhurdu. O canım sahil boyunca halk meyhaneleri vardı. Bir de senede bir Hristiyanların haçı suya atma sırasında meşhur panayır olurdu, yani Haçi yortusu zamanında. İstanbul buraya akın eder törenleri seyrederdi, sonra gece yarılarına kadar meyhaneler dolup taşardı." Moshakis, Atatürk'ün Todori'nin meyhanesine denizden motorla gelişine de şahit olmuştur: "Todori, Atamıza elini uzattı onu çekti, kolkola meyhaneye girmişlerdi."

Pavli Moshakis'in resmettiği eski İstanbul meyhaneleri arasında **Beyoğlu**'nun meşhur duraklarından **Hristaki'nin Meyhanesi**, **Krepen Pasajı**'ndan Avgeri'nin Yeri ile **Triandafilos'un Meyhanesi** ve tabelasındaki sevimli tashihle **Cumhuriyet Meyhanesi** de bulunuyor. **Büyükdere**'deki Mina'yı Fikret Otyam'a ayrı bir iştahla anlatıyordu: "Ona *daskalos* derlerdi, Rumcada *mektep hocası* demek, görünüşü gerçekten öyle. Mina'nın meyhanesinde çeşit çeşit müşteriler. Avukatlar... Tüccarlar, ekserisi olta balıkçısı... Öğlenleri, gördüğün [*tabloyu işaret ediyor*] ihtiyar Barba Toni ile rakımızı Mina'da içerdik. Pencere önünde oturanlar, arkadan görülen ben, karşımdaki ihtiyar unutulmaz Barba Toni..."

Fikret Otyam "İstanbul'u Dinliyor Gözleri Açık", İstanbul Dergisi, Ekim 1992

moz Sarhoşluktan kendini kaybetmiş, sızmış kimse. Bu durumdaki kişi o kadar içmiştir ki, artık ona **zom** bile denemez, bu sözcüğün tersten okunuşuyla **moz** denir.

moz olmak İçki içerek ya da keyif verici madde kullanarak kendinden geçmek, sızıp kalmak.

Mösyö Dimo Ya da Mösyö Dimitri; ömrünün tamamını meyhanecilik mesleğine vakfeden Cumhuriyet dönemi **barba**sı. 1960'ların başında Yeniköy'de açılan, **Sun Restoran**'ı, Mösyö Dimo çekip çeviriyordu. Son yıllarını bu ünlü **sosyete meyhanesi**nin salon amiri olarak geçirdi. Yardımcısı ise ünlü barbalardan **Antranik Baronyan**'dı. Mösyö Dimo onca yaşına rağmen salonda tazı gibi koşuşturur, hemen her masayla ilgilenirdi. Sık sık, kendi deyimiyle, "mutfaktan bir şeyler tırıklayarak" konuklarına ikram ederdi. Mösyö Dimo'nun servis anayasasının birinci maddesine göre, salonda bulunan bütün masalar konukların hizmetine tahsis edilebilir, ancak giriş bölümündeki salonun her köşesine hâkim olan masaya hiç kimse oturamazdı. Çünkü bu masa onun özel masasıydı. Servis hafifledikten sonra rakısını alıp masasına oturur, "semaverin üstünde demlenen çay gibi" ağır ağır demlenirdi. Mutat **gıda**sını aldığı zaman yanacıkları al al olur, etrafla şakalaşır, masasına davet ettiği konuklarıyla derin sohbetlere dalardı. VEFA ZAT



Vefa Zat Koleksiyonu

Mösyö Dimo (soldan ikinci) Sun Restoran'da

Mösyö Lambo **Beyoğlu** Balıkpazarı'nda, Nevizade Sokağı 13 numarada, 1940 ve 1950'li yıllarda dönemin ünlü sanatçılarının uğrak yeri olan efsanevi meyhane **Lambo**'nun işletmecisi. Bunca ünlü kişiyi meyhanesinde bir araya getiren Mösyö Lambo tuhaf, bir parça da esrarengiz bir kişiliktir. Söylenildiğine göre, Bolşevik ihtilalinden sonra İstanbul'a göç etmiş bir Beyaz Rus ya da Rusya'dan gelme bir Rumdur. **Ömer Uluç** onu "hafif kambur, uzun yüzlü, sanki Bizanslı bir Rum" biçiminde tanımlamaktadır. **Afif Yesari**'nin anlatımıyla "1900'lerden kalma tipli, yani o dönem insanlarının görünüm ve kılığında, badem bıyıklı, sivri burunlu, her zaman kravatlı, yelekli siyah kolluklu ve kuşkulu kuşkulu bakan bir adam"dır. Casus olduğuna, polisle ilişkisine dair söylentiler vardır. Çok terbiyeli ve kültürlüdür. Tezgâhın arkasında vakit buldukça Rusçasından Gogol, Dostoyevski, Puşkin okumakta, ama bu arada borçları deftere yazmayı savsaklamamaktadır. Rusça-Rumca sözlük hazırladığına dair bir söylenti vardır. Ayrıca şiir de yazmaktadır. Afif Yesari bunlardan birinin son iki dizesini kendi şivesiyle hatırlamaktadır: "*Buluşiyoriz işalla / Rihtimda, karanlikta...*"



ARA GÜLER

Lambo çoğu parasız müşterilerine veresiye de vermektedir. Ancak "yaz deftere"ler haddi aşınca, kötü bir laf etmemek için jilet inceliğindeki dudaklarını ısırır ve gülümsemeye çalışarak "beyefendi, beyefendi bu omuzlar o ağır yükü kaldırmaz" der. **İlhan Berk**'e göre "Bütün dünya dillerindeki sessizlik neyse, M. Lambo da odur. İşini öyle görür. M. Lambo'nun bu dünyada konuştuğu sözcükler hem belki de yüzü geçmez. O ayrı bir dilbilgisi, ayrı bir alfabe, ayrı bir dil bulmuştur. Bunu da kimseye karşı kullanmaz. Yalnız kendisi içindir. Kafasından geçen her şey bu dile bürünür, orda kalır. Bu dünyayı, konuşan bir dünya değil de, cansız bir nesneler dünyası olarak görmemiş midir? Eli de şarap, rakı, bira şişelerinin, bardakların, tabakların, küçük çinko tezgâhın ötesine de gitmemiştir sanki. Onların diliyle kendi dili arasında hem bir ayrım da yoktur. O bu dünyada insanların melekleri görmediğini, yalnız adlarını duyduklarını bilirmiş gibi, gökyüzünden onlar için melek neymiş görsünler diye inmiştir."

Lambo meyhanesini kapattıktan sonra aynı yerde bir ortakla kadın ayakkabısı dükkânı açmış, iflas etmiş, dükkânında kendini asarak hayatına son vermiştir. Bu netameli ölüm **Oktay Rifat**'ın bir şiirine konu olacaktır. TAMER ERDOĞAN

Ömer Uluç Heves Kuşu Durmaz Döner / Afif Yesari İstanbul Hatırası / İlhan Berk Pera / Rifat Ilgaz Yokuş Yukarı / Ece Ayhan "Sait Faik'in Açık ya da Gizli Kış Mekânları-2", Arkitekt, 1992, Sayı 3

Muallim Naci (1849 - 1892) Eski şiir ve edebiyat zevk ve anlayışının savunucusu olarak görülmesine karşın, aslında bu zevk ve anlayışın bütünüyle terk edilmeyip yenileştirilmesini savunan rint ve arif edip.

Asıl adı Ömer'dir. Aruz veznini kullanarak yazdığı şiirleriyle **Ahmet Mithat Efendi**'nin dikkatini çekmiş, damadı olmuş ve onun gazetesi *Tercümânı- Hakikat*'in edebiyat bölümünü kurmuştur. Bu bölüm Muallim Naci'nin ve savunduğu şiir anlayışını benimseyenlerin şiir ve nazirelerle döneminde büyük bir etki ve heyecan yaratmıştır. Bu ekte yayınlanan şiirlerin konusu çoğunlukla aşk ve **mey** oluyordu. Recaizade Mahmut Ekrem'in öncülük ettiği Batı edebiyatı anlayışını geliştirmek isteyen

edebiyatçılar ise bu yayını yenileşme karşıtı bir gelişme olarak yorumluyor ve *meyhane edebiyatı* olarak küçümsüyorlardı.



Muallim Naci'nin etrafında, aralarında dönemin en büyük bohemleri olan **Andelip** ile **Mehmet Celal**'in de bulunduğu heyecanlı bir grup vardı. İki grup arasındaki edebi münakaşalar o günlerin en büyük polemiklerini oluşturmuştu. Kayınbabası Ahmet Mithat Efendi'nin önce kendisini tutup sonra vazgeçmesi üzerine Muallim Naci, *Tercümân-ı Hakikat*'ten ayrılmış, bir bölümünü kendi kurduğu gazete ve dergilerde yazılarına devam etmiştir.

Muallim Naci, hayranlarının birçoğu gibi **bez-m-i rindân**ın müdavimi, adabıyla içen bir yazardı. Bir gazelinde söylediği gibi, *Gönlüme sâkiyi mimar eyledim meyhanede* diyerek günlük kısır çekişmelerin, hırsların, kinlerin dışında kalmak istemişti. **Ahmet Rasim** yakından tanıdığı Muallim Naci'nin **akşamcı** olmadığını, edebiyle arifane içtiğini ve meze olarak da badem, ceviziçi, fıstık gibi kuru yemişlerden hazzettiğini söyler. EROL ÜYEPAZARCI

Ahmet Rasim Resimli Gazete, 1927, Sayı 3

muço Meyhaneci çırağı, küçük yaştaki meyhane komisi. *bkz.* **miço**

muğbeçe **Gedikli meyhaneler**de içki sunan **sâki.** Müşterinin her türlü ihtiyacını karşılayıp masalara içki ve meze servisi yapan *muğbeçeler*, **palikar** denen 18-23 yaş arasındaki Rum gençlerden seçilirdi. Genellikle halkının güzelliğiyle meşhur **Sakız Adası**'ndan getirilirlerdi. **Koçu**, muğbeçelerin kendine özgü kıyafetini şöyle anlatır: "Alınlarında kâkül, şakaklarında zülüf, favori değil, uçları kıvır kıvır zülüf, başlarında kırmızı fes, festen siyah bir kaytanla omuz üzerine sarkıtılmış, düşürülmüş mavi bir

top püskül, sırtlarında göğsü mutlaka açık ve kolları mutlaka sıvanmış **beyaz gömlek**, üstünde de önü çapraz kavuşur ipek veya sırma işlemeli kolsuz bir yelek (*fermene)*, belde siyah kuşak, onun altında kara bezden şalvar, bol ve uzun ağlı, yerde sürünecek kadar uzun ve yürürken iki yana nümayişle sallanacak kadar bol ağlı şalvar, paçalar geniş ve ayak bilekleri üstünde, hizmette ayakları mutlaka çıplak ve çıplak ayaklarında mutlaka takunya."



Vefa Zat Koleksiyonu

19. yüzyılın sonunda muğbeçeler

Divan ve halk şairleri muğbeçeler hakkında sayısız gazel, şarkı, türkü, semai, kalenderi ve destan yazmıştır. Geçen asır başlarında ölmüş kalender şair, halkı baştan çıkartıp günaha sokmak için şeytana lüzum kalmadığı, o işi meyhane muğbeçelerinin yaptığını söyler:

Âdemi azdıran ol muğbeçe-i bâdefüruş

Nâsi şimdengeru idlâle ne hacet iblis!

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Muğla Ege bölgesinde Cumhuriyet dönemi vilayeti ve bu vilayetin merkezi kent. Burası antik çağda Karya, Anadolu Selçukluları sonrasında ise Menteşe diye tanımlanan bölgedir. Muğla Kadı Sicil Defterlerinde yer alan kayıtlara göre Muğla Rumları arasında 19. yüzyıl sonu ile 20. yüzyıl başında rakı üretenler bulunuyordu. Kentte Rum tüccar aileleri Konakaltı ve Sabunhane mevkilerine yerleşirken, bugün de aynı adı koruyan Meyhane Boğazı bölgesi, ayrıca –özellikle tatil günlerinde– Keyfoturağı bölgesi birer içki merkeziydi. Sırf bu yer adları bile Muğlalıların nasıl da keyif düşkünü insanlar olduğunun kanıtıdır. Bugün Muğla Türkiye'nin nüfus yoğunluğuna göre en çok rakı tüketilen bölgelerinden biridir, ama bunu hiç kuşkusuz **Bodrum** ilçesine borçludur.

Püryan ya da *Büryan* geleneği azalmış olsa da Muğla'da devam etmektedir: Muğlalılar yazın Karabağlar Yaylası'na göçer, dört-beş ay kalırlar. Bazı akşam yemekleri için oğlaklar kümbette pişirilir, akan yağın suyuyla pilav yapılır, sofra rakılarla süslenir. Yenilir, içilir, gecenin geç saatlerine kadar şarkılar söylenir. Eski geleneğe göre, içki meclisi tamamlandığında, yakındaki bağlara gidilip karpuz-kavun istenir. Gecenin manisi de şöyledir:

Püryan yedik usandık

Rakı içtik pek yandık

Karpuz verin adamlar

Kapınıza dayandık.

Muğla'nın üzüm ve rakı üzerine çok sayıda manisi vardır. Ayrıca bazı Muğla türkülerinde rakı temasına rastlanır. A. NEDİM ATİLLA

muhabbet Sevgi; dostça sohbet etme, yârenlik; kadeh arkadaşlığı. Bektaşilikte [*bkz.* **cem**] kutsal değer taşır. **Bedreddiniler**de ise *muhabbet* adı verilen erkân geleneğinde, özellikle Trakya'da sürdürülen biçiminde, **dem** adı verilen rakı dini ritüelin bir parçası olarak kullanılır.

Muhabbet Rakısı Bir **İzmir** rakısı. İstanbul gibi, İzmir'de de eski Ermeni mahallesi ile Müslüman mahallesinin sınırında bir Asmalımescit vardı. Bu semtte üretilen Muhabbet Rakısı, özellikle Tilkilik koltuk meyhaneleri için önemli bir kaynaktı. Diğer rakılara göre ucuzdu, bu durum **kuru üzüm** yerine kuru incirden yapılmış olması ihtimalini akla getirirdi. Ancak üzüm ve anasondan yapıldığını beyan eden tahlil sonuçları firma tarafından ilgililere duyurulmuştu. İzmir'de Muhabbet, **Kabadayı Rakısı** ve **Halk Rakısı** arasındaki yoğun rekabet söz konusuydu. Sonunda Muhabbet, Halk Rakı Fabrikasını satın almıştı. Bu pazar rekabeti istihdama da yansımış, özel bir imbik sistemi geliştiren Steven adındaki usta, Muhabbet ve Kabadayı firmaları arasında zor paylaşılmıştı.

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926 / Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları



Nami Torunoğlu Koleksiyonu

Muhabbet Rakısı'nın İzmir Fuarı'ndaki standı

muhammara Ana malzemesi meraklısı için **Antakya**'nın meşhur taze kırmızıbiberi veya onun kurusu *baş biber* olan, ceviz, kızarmış, öğütülmüş ekmek, sarmısak, **zeytinyağı**, **limon** suyu veya nar ekşisi, baharat ve tuz ilavesiyle yapılan **meze**. Erbabı tenezzül etmese de bu biberin olmadığı yerlerde biber salçası kullanıldığı da olur. Güney ve Güneydoğu Anadolu'ya özgü bu mezenin kökeni Arap mutfağına özellikle Halep mutfağına dayanır. Anadolu'daki tüketim biçiminde esasen ikindi kahvaltısında yenen bir yiyecekken oradan rakı sofrasına geçmiştir. Ekmek üstüne sürülerek yenen mezelerden olan muhammara rakının yanında acılı lezzetleri tercih edenler tarafından sevilir. NAZLI PİŞKİN



muhtesip Osmanlı döneminde çarşı ve pazar esnafını din kurallarına göre denetleyen görevli, belediye memuru. Yasaklı dönemlerde **meyhane** ve içkicilerin kâbusuydu. Asıl görevi çarşı pazarın düzen ve güvenliğini sağlamak olan ve *ihtisap ağası* da denen muhtesip, kimi yetkileri bakımından atanmış belediye reisi konumundaydı. Şehir kadısının buyruğu altında görev yapan muhtesiplerde dinî, şer'i bilgi aranırdı. Daha çok çarşı ortamlarında ahlak denetimi yapan, dince ya da padişah buyruğuyla yasaklanmış iş ve işlemlerin gizli kaçak sürdürülmesini önlemeye çalışan; *karakuşî* (kanun, kural, mantık ölçülerine dayanmayan) cezalandırmalarda bulunan muhtesipler, *ases* denen kolluk kuvvetleriyle çoğunca meyhane, bozahane, keşhane, bitirimhane gibi yerleri basar; *şarib-i hamr* (içki içen) Müslümanları cezalandırırlardı. Fuzulî'nin şu beyti ilginçtir:

Muhtesib, Tanrı için gel bana çok verme azab

Meyl-i mescid mi eder meykedeler evbâşı?

Anlamı: "Ey muhtesip! Tanrıyı seversen artık beni meyhaneden mescide yönelmeye zorlama. Bir meyhane çapkını hiç mescide yönelir mi?"



Murat II (1404 - 1451) 6. Osmanlı padişahı. *Fetret Devri*'ni sona erdiren Çelebi Mehmet'in oğludur. Tahta geçtikten sonra çeşitli isyanlar, Anadolu ve Rumeli'de oluşan yeni gelişmelerin sonucu olan çatışmalarla uğraşmak zorunda kalmış ve bunları halledip bir barış dönemi yakaladıktan sonra Osmanlı tarihinde benzeri görülmeyen bir şekilde kendi isteğiyle tahtını oğluna bırakmıştı.

II. Murat köşesine çekilip ilmi toplantılar ve içki meclisleriyle *zevk ü safâ* sürmek istemişti. Ama talih buna izin vermedi; Haçlı Orduları'na karşı genç ve deneyimsiz oğlunun yerine tekrar tahta çıkmak zorunda kaldı. II. Murat ilk şair padişahtır. Dönemin tarihçilerinin ifadesiyle *iyş ü işrete mâil* yani içmeye eğilimlidir. Sarayında Hızır Bey, Molla Yegân ve Hatipoğlu gibi dönem aydınlarıyla birlikte içki âlemleri yapmayı severdi. Şu mısraları rint karakterini belirler:

Sâki getir, getir yine dünkü şarabımı

Söylet dile getir yine çeng ü rebâbımı

Ben var iken bana gerek bu zevk ü bu safâ

Bir gün gelir görmeye kimse türâbımı. EROL ÜYEPAZARCI

Murat IV (1611-1640) 17. Osmanlı padişahı. Çocuk yaşta padişah olmuş ve padişahlığının ilk yılları tam bir kaos ortamında geçmiştir. Ağabeyi II. Osman'ın bir yeniçeri isyanında feci şekilde öldürülmesi ve amcasının akli dengesini yitirmesi sonucu tahttan indirilmesiyle padişah olan IV. Murat,

büyüyüp devletin dizginlerini eline geçirince bu kaotik ortamı ortadan kaldırmak için çok gaddarca önlemler almıştır. Kahvehane ve meyhaneleri kapatmış, yasaklarına uymayanları bizzat kendi takip ederek öldürtmüş ve İstanbul'da terör estirmiştir. Asayişi sağladıktan sonra İranlıların eline geçen Bağdat ve Doğu Anadolu'yu geri almış ve muzaffer bir padişah olarak başkentine geri dönmüştür.



Topkapı Sarayı Müzesi

IV. Murat'ın Hasoda'daki bezm âlemini tasvir eden bir minyatür

IV. Murat dönemi, İstanbul'da içki yasağının en şiddetli uygulandığı dönem olmasına karşın, padişahın kendisi içkiye müpteladır ve belki de Osmanlı Sultanları arasında adı içkiyle en fazla özdeşleşmiş kişidir. Abaza Mehmet Paşa, Bostancıbaşı Duçe Mehmet gibi nedimleriyle İstanbul mesirelerinde uzun içki âlemleri yaptığı ve içki içme alışkanlığını ölünceye kadar sürdürdüğü bilinir. 29 yaşında gut hastalığından ağır bir şekilde rahatsızlandığında üç dört ay içkiyi bıraktı. Biraz iyileşince bayram alayına ve diğer şenliklere katıldı, nedimlerinin ısrarıyla bolca içki içip komaya girdi ve öldü. Dönemin ünlü ayyaşı **Bekri Mustafa** ile arasında geçtiği iddia edilen hikâyeler, IV. Murat'ın padişahlığı sırasında İstanbullu içki-severlerin çektiği cefayı anlatmış ve halkın ortak hafızasına silinmemek üzere yerleşmiştir. EROL ÜYEPAZARCI



Murat V (1840-1904) 33. Osmanlı padişahı. Babası **Abdülmecit** gibi içkiye düşkündür. Amcası Abdülaziz'in padişahlığı döneminde veliaht olarak çok sıkı bir izlenme içinde yaşamış, ama içkiye irsi iptilası hiç azalmamıştır. Abdülaziz'in Avrupa gezisine katılan ve Avrupa saraylarında da yakışıklılığı ve Batı yaşamına yatkınlığı ile büyük bir ilgi gören V.Murat, özellikle yazları Kurbağalıdere'deki köşkünde, kız kardeşlerinin Boğaz'daki yalılarında içki âlemleri yapmasıyla tanınır. Müsrif bir yaşamı vardı; ödeneğini çabuk bitirir, **Galata** bankerlerine borç yapardı. İçki âlemlerindeki arkadaşlarından biri de Namık Kemal idi. Bir ihtimal uyuşturucu bile kullanırdı.

1876'da Abdülaziz bir askeri darbeyle tahtından indirilince padişah oldu. Ancak gelişen olaylar, amcasının intiharı veya öldürülmesi, alkolün

zayıflattığı sinirlerini daha da yıprattı. Delilik alametleri gösterince üç ay süren padişahlıktan sonra tahttan indirildi ve ölünceye kadar yaşayacağı Çırağan Sarayı'na kapatıldı. EROL ÜYEPAZARCI

Mustafa'nın Meyhanesi 1950'lerde faaliyette olan **salaş meyhane**. Meşrutiyet Caddesi'nde, İngiliz Konsolosluğu'ndan Tepebaşı'na doğru giderken yolun sağında bulunan bu meyhaneyi deyim yerindeyse **Sait Faik** keşfetmiştir. Sıkça tek başına gittiği, oturup şarap içtiği, fiyatları da kesesine uygun bir meyhanedir burası. Bir akşam Mustafa'nın Meyhanesi'nde otururlarken Sabri Esat Siyavuşgil gelir. Çevirisinden ötürü pek çok övgü aldığı *Cyrano de Bergerac* tiyatroda oynanmaktadır. Sait Faik'e dönüp "Cyrano'yu nasıl buldun?" der. Sait, hazırcevaplığı ve tüm açık sözlülüğüyle lafı yapıştırır: "Valla kardeşim Hüseyin Kemal o kadar lafı nasıl ezberlemiş?"

Orhan Veli'yle sık sık bu meyhanede buluşan Sait Faik, Orhan Veli için yazdığı *Onunla* yazısında da buradan söz etmektedir:

"Mustafa'nın meyhanesinde Kavaklıdere'nin başındayız. *'Sence en büyük şair kimdir Orhan?' 'Fuzuli.'* İkinci şişenin ikinci bardağındayız. *'Fuzuli'den sonra?' 'Fuzuli mi? Kimmiş o?'* diyor. *'Bırak o da avuç açmışlardan.'* Ben yanımdaki, dilimin hiç avuç açmamış şairine bakıyorum. *'Dilimin en büyük şairi sensin'* diyorum. Diyorum amma hafifçe alay da etmiyor değilim. Çakıyor kerata. *'Hadi oradan it'* diyor. Ömründe küfür etmemiş, çelebi Orhan Veli'yi nihayet kızdırabildiğime memnunum. Hayır kızmamıştır. Sahiden iyi şair olduğunu söylediğime kızmıştır. Bardaklarımız boştur. *'Açık beyaz şaraptan bir tane daha doldur Mustafa'*."

Sait Faik Abasıyanık "Onunla", Yeditepe, 1 Aralık 1951

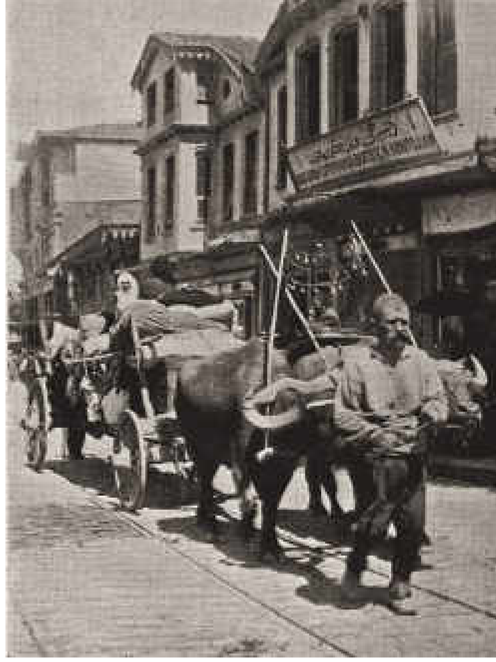
Mutfak 1960'larda Taksim Gezisi'nde küçük **salaş meyhane**. **Selim İleri** burayı *açık hava koltuk meyhanesi* olarak tanımlar. İçinde bir soba ve mekânı boydan boya bölen bir tezgâh bulunurdu. Rakı, bira peynir, sucuk gibi alışılmış mezelerin yanı sıra patates tava, sahanda yumurta falan bulunur, kış günleri, dirsek dirseğe içilirdi. Yazın, camları kaldırılır, tezgâhın önüne yüksek tabureler dizilir, **Ahmet Oktay**'ın deyişiyle, *amerikan bar görünümü* verilirdi. Küçük kulübenin çevresine konulan üç beş masa ve sandalye ailelerin de felekten bir iki saat çalmalarını sağlar,

büyükler içerken çocuklar çimenlerin üstünde söz işitmeden koşup yaramazlık etme fırsatı bulurdu. Yıllar boyu yazarların, çizerlerin uğrak yeri olmuştu. **Edip Cansever**, **Metin Eloğlu**, **Fikret Ürgüp**, Selim İleri, Afşar Timuçin uğrayanlar arasındaydı. SENNUR SEZER-ADNAN ÖZYALÇINER, **Tomris-Turgut Uyar** çocuklarıyla gelen çiftlerdendi.

Ahmet Oktay dostlarıyla paylaştığı mutfağı özlemle anar: "Metropol her yeri ele geçirdi. Kalkıp Taksim'e çıksam neye yarar ki? Mutfak'ın, parkın içindeki o salaş meyhanenin yerinde yeller estiğini bilmiyor muyum? Edip'in, Turgut'un, Metin'in öldüğünü bilmiyor muyum? Ama gözlerimi kapayıp düş kurabilirim: Tezgâhta oturuyorum, o yüksek taburelerden birinde. Güz kıpırdıyor yavaş yavaş. Bir iki sarı yaprak düşüyor. Fikret Ürgüp, elinde resim defteriyle görünüyor. Titreyen eliyle tutuyor kadehi. Bir dostun elini tutar gibi. Güvencesi, dayanağı odur, o kadehtir."

Selim İleri İstanbul Seni Unutmadım / Ahmet Oktay Gizli Çekmece

mübadele Lozan Antlaşması uyarınca, Türk ve Rum nüfusunun zorunlu değişimi. Mübadele, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunda yaşanan ilk büyük toplumsal dönüşüm deneyimlerinden biridir ve toplumda bıraktığı derin izler pek çok alanda olduğu gibi **eğlence hayatı**nda da görülür. Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş belgesi olan 24 Temmuz 1923 tarihli Lozan Barış Antlaşması'nın bir parçası olan ve ondan 6 ay önce imzalanan protokole göre, Türk topraklarında yerleşmiş Rum Ortodoks dininden Türk uyrukları ile Yunan topraklarında yerleşmiş Müslüman dininden Yunan uyrukları, 1 Mayıs 1923 tarihinden başlayarak, zorunlu değişime (*mübadele*) tabi tutulmuştu. Mübadele, Britanya temsilcisi Lord Curzon'un fikriydi, ama etnik homojenlik peşinde koşan Venizelos da, İnönü de teklifi pek beğenmişti. Üstelik Yunanlılar, 1922'deki Küçük Asya Felaketi'nden sonra Yunan ordusuyla birlikte Anadolu'dan apar topar ayrılmak zorunda kalan 1 milyon kadar Rum mülteciyi yerleştirecek boş alana ihtiyaç duyuyordu.



Sonuçta, aslında on yıldır fiilen süren halkların ayrışması sürecine yasal çerçeve sağlayan Lozan'ın 1. maddesi uyarınca 355 bin kadar Müslüman Türk Yunanistan'ı, 190 bin civarında Ortodoks Rum da Türkiye'yi terk ederken, 2. maddeye göre *etablis* olarak adlandırılan 130 bin Müslüman Batı Trakya'da, 110 bin civarında Rum da İstanbul'da kaldı. 1912'den beri Yunan işgali altında olan ancak Lozan'la birlikte Türkiye'ye verilen Bozcaada, Gökçeada ve Tavşan Adası'nın ahalisi mübadele dışında bırakıldı.



Lozan Antlaşması uyarınca İzmir'den Yunanistan'a göç eden Rumlar

Milli Mücadele yılları sırasında Anadolu'yu terk etmek zorunda kalan ya da bırakılanlarla birlikte yaklaşık 1.6 milyon insanın kısa sürede evini, yurdunu değiştirmesi, hele bir de geride bıraktığı mallarına el konulduğu düşünülünce mübadelenin ne kadar acılı bir süreç olduğu anlaşılır. Ama daha da kötüsü sadece Türkçe konuşan Karamanlı Ortodokslar veya sadece Yunancanın *Kritiça* diyalektini konuşan Giritli Müslümanlar [*bkz.* **Giritlilerin mübadelesi**] gibi sudan çıkmış balığa dönenlerin durumuydu. Farklı tipte bir dışlanmayı **İzmir** ve İstanbul'dan giden zengin Rumlar yaşadı. Göçtükleri yerlerde *Turko sporos* (Türk tohumu) diye aşağılandılar. Yunanistan'dan Anadolu'ya göç eden Müslüman Türkler ise muhafazakâr yerli halklar tarafından *yarı gâvur*, *gâvur fidanı* diye dışlandılar. Aradan geçen yıllara rağmen her iki tarafta da göçmenlerin entegrasyonu tam olarak gerçekleşmedi.

Özellikle **şarap** ve **rakı** üretiminde önemli rolleri olan Kapadokyalı Rumların göçü Anadolu'nun içki kültüründe bir fakirleşme yarattı. Bu fakirleşmeyi bir nebze azaltan ise **meyhane** geleneğini Rumlardan devralan Giritli mübadiller oldu. AYŞE HÜR

Renee Hirschon (Derleyen) Ege'yi Geçerken, 1923 Türk-Yunan Zorunlu Nüfus Mübadelesi / Kemal Arı Büyük Mübadele - Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1925) / Müfide Pekin (Derleyen) Yeniden Kurulan Yaşamlar, 1923 Türk-Yunan Zorunlu Nüfus Mübadelesi



mücver Unlu, yumurtalı, suluca, doğal besin karışımlarının kaşıkla kızgın yağa dökülüp pişirilmesi ile hazırlanan yiyecekler. Her türlü malzemeden mücver yapılabilir. Ana malzemenin cinsine göre isim alırlar: Kabak

mücveri, ot mücveri, vs... Mücverler eskisi gibi gündemde değil. Bugün mücver, en çok uygulanan kabak mücveriyle özdeşleşmiş gibidir. Diğer türler unutulmuştur. Aslında mücverler rakı sofralarına çok yakışır. Hele hele **hamsi**, **sardalye**, **ahtapot**, **karides** mücverleri, mönüsü balık ağırlıklı rakı sofralarının nefis sıcak veya soğuk mezeleri arasında yer alır. En popüler mücver cinsi olan kabak mücveri şöyle yapılır: Rendelenmiş, suyu sıkılmış kabağa, kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu, nane, sarımsak, un, çırpılmış yumurta ve tuz karıştırılır. Elde edilen suluca karışım kaşık kaşık kızgın yağa dökülerek pişirilir. Eskiden mücverler için *kefkâne* denen, tabanında çukur gözler olan özel tavalar vardı. GÖKÇEN ADAR

müdâm Gece içilen şarap.

müdâmî Daima şarap içen kimse.

Müdavele-i efkârdan esrar-ı hakikat doğar Geçmiş dönemlerde, kalendermeşrep rintlerin, **çilingir sofrası**na otururken **destur**dan önce söyledikleri ve "karşılıklı söyleşmekten gerçeğin sırrı çıkar" anlamında kullanılan zarif söz; *kelam-ı kibar*.

Sözün aslı "müsademe-i efkârdan barika-i hakikat doğar" (fikirlerin çatışmasından gerçeğin şimşeği doğar) olmakla birlikte zaman içinde değişmiştir ve "barika-i hakikat tesadüm-i efkârdan çıkar" ya da "barika-i hakikat müsademe-i efkârdan çıkar" gibi varyasyonlarına da rastlanılmıştır. Bu söz, Cenap Şahabettin'e, Ziya Paşa'ya ve Tevfik Fikret'e yakıştırılsa da, aslında Namık Kemal'indir. *Lugat-ı Naci*'nin 1312 (1894) tarihli ilk baskısında *barika* maddesinde örnek olarak alınmış ve yanına Kemal Bey diye yazılmıştır. O dönemdeki Kemal Bey'in de Namık Kemal olacağı açıktır. Çilingir sofrasında her konuda sohbet –siyaset konuşulan **devlet sohbeti** bile– yapıldığına göre, buradan "gerçeğin şimşeği"nin çıkacağı varsayımıyla söylenen bu sözün, bir iyi niyet ve sonu tatlıya varması mümkün tartışmalar vaat ettiği söylenebilir. RAŞİT ÇAVAŞ

müdavim Bir yere devamlı giden; sadık meyhane müşterisi .

Mühendis Galip Bey Almanya'da Güzel Sanatlar Fakültesi'ni **Fikret Mualla** ile birlikte bitirmiş ressam. **Kürdün Meyhanesi**'nin esaslı ve zengin müşterilerindendi, ona itibar sonsuzdu. Haksızlığa hiç dayanamayan,

hemen karşı koyan, cesur ve sonsuz merhametli bir insan olarak tanınırdı. Sabahleyin saat dokuzda meyhaneye gelir, tezgâh başında içmeye başlar, ondan sonra tüm tanıdıklarını çevresine toplayıp ikramda bulunurdu. Onunla bir süre ayakta içtikten sonra genç, ihtiyar yorulup birer birer masalara dağılırdı. O ise akşam altıya kadar hiç oturmadan, ara vermeden içer, giderdi. Parasızlara para verir, kimilerine üst baş alır, işsizlere iş bulur, dertli insanların yaralarına merhem olmaya çalışırdı. Çok para kazanmış olmasına rağmen dağıtmaktan ve su gibi harcamaktan, son yıllarını İstanbul'da zor şartlarda geçirdi. Yetmişinde bile akşamları iki kadeh yuvarlamayı ihmal etmedi.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

mükeyyifat Keyif verici maddeler.

Mürefte Rakısı Rum ağzıyla *Miryofte*; Tekirdağ'ın bağlarıyla ünlü sahil kasabasının popüler rakısı. 1940'lı yılların başlarına kadar A. Rıza Felay ile Agop Efendi tarafından kurulan fabrikada üretilen Mürefte Rakısı döneminin en kaliteli rakılarından biriydi. 19. yüzyılın sonu ile 20. yüzyılın ilk yıllarında **Eminönü** Balıkpazarı'nda bulunan ve **Fertek Meyhanesi** adı olarak bilinen içki dağıtım deposu, dönemin makbul rakılarından **Fertek Rakısı**'nın yanı sıra Mürefte Rakısı'nın da toptancılığını yapıyordu.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Reşat Mimaroğlu "Mürefte Rakısı", İstanbul Ansiklopedisi

Müren, Zeki (1931-1996) Sıra dışı kostümleriyle sahnelerde devrim yapan, kusursuz telaffuzuyla bir *Zeki Müren Türkçesi* yaratan ses sanatçısı, bestekâr, şair, oyuncu; *Sanat Güneşi*; *Paşa*.

Müzeyyen Senar gibi Bursalıydı. "Beni ilk duygulandıran, tüylerimi diken diken yapan, bir kadeh içip efkâr dağıttıran ses Müzeyyen Senar'ın sesidir" diyordu. Çocukluğunda kestiği yuvarlak kartonlar üzerine adını yazıyor, soranlara yeni plağının çıktığını söylüyor ve bunları pikabın üzerine koyarak şarkılar okuyordu. İlk musiki terbiyesini ilkokulda tamburi İzzet Gerçeker verdi. Lisede udi Kirkor ve Agopos Efendi'den ders aldı. Şerif İçli, Refik Fersan, Kadri Şençalar ve Sadi Işılay'la meşk etti. İlk bestesini 17 yaşında yazdığı bir akrostiş şiir üzerine yaptı:

Zehretme hayatı bana cananım

Elemlerle doldu benim her anım

Kederinle yanıp sönse de canım

İnan ki ben yine sana hayranım.

Zeki Müren, yeni bir Türkiye'nin habercilerindendi: Dünya savaşının acı tortusunun dağıldığı, tek parti iktidarının sona erdiği, radyo cihazının ucuzlayarak evlere girmeye başladığı, İstanbul Radyosu'nun atağa kalktığı bir dönemde, ilk defa 20 yaşında, Radyo'da şarkılar söyledi. Ertesi gün herkes birbirine, tane tane okuyan, her dediği anlaşılan bu **hanende**nin, –genç mi yaşlı mı, kadın mı erkek mi?– kim olduğunu soruyordu. İstanbul Radyosu'nda, neoklasik eserlerle verdiği canlı konserleri 15 yıl kesintisiz sürdürdü.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Zeki Müren ilk döneminde daha çok Elvis'e benziyordu

1955'ten itibaren **gazino** sahnelerine getirdiği hareket, aynı yıllarda Elvis Presley'in yaptıklarına eşdeğer ağırlıktadır. Müren, sahnede şarkı söyleyen bir heykel değil, bir gösteri insanı olmayı tercih etti. "Halka daha yakın olmak için" icat ettiği T sahne, kendine eşlik eden ünlü **sazende**leri bir örnek giydirmesi, Liberace'yi hatırlatır biçimde şatafatlı kıyafetleri, temiz ve usule uygun icrasına ilave ettiği cilveli eda, Münir Nurettin Selçuk ekolünden radikal bir kopuşun ve Senar, **Safiye Ayla**, **Hamiyet Yüceses** gibi *divaların* ötesine uzanan bir değişimin yansımalarıydı.

Zeki Müren'in repertuar ve sazende seçiminde gösterdiği titizlik, musiki çevrelerinde takdirle karşılanmıştır. Kadrosunun bir numaralı sanatçısı, ilk plağı *Bir Muhabbet Kuşu*'nun bestecisi, efsanevi klarnetçi Şükrü Tunar'dır. *Çingene Baron* Tunar, 1962 yazında, Tepebaşı Cumhuriyet Gazinosu'nda, tam Zeki Müren *Şarap mahzende yıllanır* şarkısına girdiği anda, sahnede kalp krizi geçirir ve sandalyesinde yığılarak hayatını yitirir. Zeki Müren imzalı *Bir Demet Yasemen*, *Şimdi Uzaklardasın* gibi ünlü eserlerin aslında Tunar'a ait olduğu söylenir. Ancak ne bu dedikodu ne de tersi ispatlanabilmiştir.



ŞAHAN NUHOĞLU

Müren, şarkılarını sadece plaklarda ve sahnelerde değil, çektiği filmlerle de hayranlarına sundu. 1954'te *Beklenen Şarkı*'yla başlayan sinema serüveni, 1971 tarihli *Rüya Gibi*'yle son buldu. 1965'te Arena Tiyatrosu'nda Robert Anderson'un *Çay ve Sempati* adlı oyununda, arkadaşlarının alaylarına maruz kalan efemine lise öğrencisi Tom Lee'yi canlandırdı ve rolü hakkında "kendi hayatımı oynuyorum" dedi.

45'liklerinde **Agora Meyhanesi**, *Kahpe Meyhane*, *Meyhanelerde Akşam Olunca Beni Ara*, **Elveda Meyhaneci** gibi günün moda şarkılarına kendine özgü bir yorum getirirken, 70'lerde dönemin *pop* trendine de uydu, Batı enstrümanlarını orkestrasına kattı. 80'lerde arabeske meyletti, arabesk oratoryosu olarak tarihe geçen *Kahır Mektubu* bu türün şahikası oldu:

Ne zaman iki satır yazmaya kalksam

Hep sana, hep seni, hep bizi yazıyorum

Ne zaman bir kadeh alsam elime

Hep sana, hep seni, hep bizi içiyorum

Her gece kederdeyim, durmadan içiyorum

Sevda ektim kalbime, yalnızlık biçiyorum

1965'te yayınlanan *Bıldırcın Yağmuru* adlı şiir kitabındaki bir şiir şu dizelerle başlar:

Rakımda buz parçasısın

Yudumladıkça yanarım

Sen Aysberglerin torununun torunu

Ben Macellanın ta kendisi

Kutuplarda Ekvatoru keşfettim.

Zeki Müren sahneye asla içkili çıkmaz, o akşamki zaferini kutlamak için program sonrası mutlaka bir yorgunluk rakısı veya viskisi alır, bazen çeşitli gece kulüplerinde sabahı getirirdi. Pavyonlar, sürekli gittiği mekânlardı. Şöhretinin ilk yıllarında, **Emine Adalet Pee**'yi izlemek için her gece Çil Pavyon'un kapısını aşındırdı. İzleyici karşısına ilk kez 1955'te **Küçükçiftlik Parkı Gazinosu**'nda çıkan Müren, uğruna gazinocuların kıyasıya savaştığı bir yıldızdı. Savaşın galibi genellikle **Fahrettin Aslan**'dı; yıllar boyu Behiye Aksoy'la dönüşümlü olarak Aslan'ın **Maksim**'inin neonlarına adını yazdırdı. Gazino sahnelerine veda ettiği 70'lerin ortalarından sonra Türkiye, onun boş bıraktığı alanda **Bülent Ersoy**'un yükselişine tanık oldu. Bodrum'da bugün müzeye dönüştürülen evine yerleşen Müren, yıllarca Bodrum meyhane ve barlarında kalabalıkla beraber yiyip içti, son konserini 1984'te Bodrum Kalesi'nde vererek sağlık sorunları nedeniyle inzivaya çekildi.

Üzerine pek konuşmadığı ancak hiç saklamadığı cinsel tercihine rağmen halkta yarattığı derin sevgi, daha uzun yıllar toplumbilimcileri meşgul edecek gibi gözüküyor. Müren'in, –bir ölçüde Bülent Ersoy'la birlikte– **eğlence hayatı**na kattığı soluk, Batılı rock starlarının da dikkatini çekiyor. İstanbul'da konser veren Morrissey, Marc Almond, Antony gibi sanatçıların sahneden onlara gönderdiği selam, şaşkınlıkla karışık bir saygının tezahürü. MURAT MERİÇ

Sadun Aksüt Alkışlarla Geçen Yıllar / Radi Dikici Cumhuriyet'in Divası Müzeyyen Senar / Nalân Seçkin Zeki Müren / Sermet Sami Uysal Bâki Kalan Bu Kubbede / Ayhan Erol "Bir Dönemin Popüler İkonu Olarak Zeki Müren", Biyografya 3 / Mutlu Torun "Toplum-Müzik-Zeki Müren", Biyografya 3 / Mete Akyol "Bu Oyunu Sanki Beni Düşünüp Yazmışlar", Milliyet Magazin, 7 Mart 1965

müsabaka Yarışma. Tabii burada söz konusu olan bambaşka bir *yarışma*: Bakkalların "en güzel rakı ismini bulma" müsabakası. 28 Nisan 1930 tarihli *Vakit* gazetesi Bakkallar Kooperatifi'nin piyasaya çıkaracağı rakılara aradığı isimler için açtığı müsabakanın sonuçlandığını duyuruyordu. Ancak yarışma süreci hayli tantanalı geçmişti. Kooperatif önce *Altınkum*, *Esnaf* ve *Moda* adlı üç rakı markasını üretmek için İnhisar İdaresi'ne [*bkz.* **Tekel**]

başvurmuştu. Ne var ki, kurum daha önce *Altınkum* isminde bir rakı çıkarmaya teşebbüs ettiğini bildirmiş, karışıklık olmasın diye bu isimden vazgeçilmişti. Yeni bir isim gerekiyordu. Ama bulunan isimler "kulağa hoş gelmediği" için bakkallar arasında bir müsabaka düzenlemeye karar verildi. Kooperatifin bürosuna müracaatlar yağmaya başladı: "Teklif edilen isimler arasında *Küp*, *Yandım Allah* gibi orijinalleri, *Bekri Mustafa* gibi tarihileri, *Son Hatıra* gibi şairane olanları vardı." Sonunda müsabaka nihayete erdi. "Hususla alâkadar bir zat" *Vakit* muhabirine şunları söyleyecekti: "Gazetelerin neşriyatı bizim başımıza iş açtı, her gün binlerce kişiyi savmak için uğraştık. Bunlar içinde bulduğu isme mukabil mühim bir para isteyen olduğu gibi iki şişe rakıya rıza gösterenler vardı. Fakat biz bunlara aldırmadık, rakılarımıza **Bebek**, **Esnaf**, **Moda** isimlerini taktık."

Bakkalların müsabakası bitti

En güzel rakı ismini bularak mükâfat kazanan kim?

Teklif edilenler arasında "Yandım Allah!", "Bekri Mustafa" isimleri de var!

Bakkallar kooperatifinin uzun zamandanberi piyasaya çıkaracağını ilân ettiği rakılar garip bazı hadiselere sebep olmuştur. Bilhassa isim takma meselesi bunların en şayanı dikkatlerindendir.

Bakkallar ilk evvel (Altın kum), (Moda), (Esnaf) isimli üç cins rakı imalini kararlaştırmışlar, bunun için yapılan ihzarat ikmal edilmiş ve süslü etiketler bile bastırılmışken İnhiser ida-

rakılarımıza (bebek), (esnaf), (moda) isimlerini taktık. Bunlardan (bebek) mayıs perşembe, esnaf ve moda cinsleri de 3 mayıs günleri piyasaya çıkarılarak ve halka bir sühulet olmak üzere 100 Gramlık küçük şişeleri 20 kuruşa satılacaktır

Bütün bakkallar muayene ediliyor!..

— Bu perşembe gününden itibaren bakkalların hüviyet cüzdanlarının değiştirilmesine baş-

Vakit, 28 Nisan 1930

müselles Kaynatılıp miktarı üçte bire indirilerek alkol derecesi yükseltilen içki. müskirat Alkollü içkiler.

müskirat eksperliği **Tekel**'in **alkollü içki** üretiminde, hammadde alımlarında ve sektörün diğer kendine özgü çalışmalarında yararlanmak amacıyla, kendi açtığı hizmet içi eğitim programında yetiştirdiği alkollü içki uzmanları. Tekel, 1940'lardan 1970'lere kadar gerekli gördüğü zaman 2 yıllık bir eğitim programı düzenleyerek, alkollü içki konusunda çalıştıracağı uzman kadroyu yetiştirmiştir. Alkollü içki üretiminin her türlü pratik uygulamasının öğretildiği bu eğitim süreci, Tekel'e yıllarca hizmet vermiş değerli içki uzmanları yetiştirdiği gibi; Tekel'in kurum kültürünün ve alkollü içkiler ailesinin çelebilik geleneğinin oluşmasına da büyük katkı sağlamıştır.

Zaman içinde Ziraat ve Kimya Fakülteleri'nin çoğalması ile, ihtiyaç kalmadığı düşünülerek sonlandırılan bu eğitim programı, döneminde Tekel'in öncü ve atılımcı yapısının kanıtıdır. Tekel Araştırma Enstitüleri'nin yönetiminde düzenlenen Müskirat Eksperliği kursu, Maarif ve Maliye vekâletlerinin 1941 ve 1942'de çıkardığı tezkerelerle mesleki kurs olarak kabul edilmişti. Kurs programında teorik derslerin yanında Paşabahçe İspirto ve İçki Fabrikası, **Bomonti** Bira Fabrikası, Mecidiyeköy Likör ve Kanyak Fabrikası ve bazı şarap fabrikalarında tatbikatlar yapılırdı. Eğitim verilen kursiyerlere belli bir gelir sağlanır; kursu başarı ile tamamlayanlar kadroya alınırdı. Bu eğitim programı Tekel'e ve dolayısıyla yurdun alkollü içki tarihine sayısız isim kazandırmıştır. FÜGEN BASMACI

Mütareke İstanbul'u İstanbul'da *Mütareke dönemi*, Mondros Mütarekesi'nin imzalandığı 30 Ekim 1918'den son işgal kuvvetleri kafilesinin şehri terk ettiği 2 Ekim 1923'e kadar yaklaşık beş yıllık dönemi kapsar. İşgal altındaki şehirde hayat, her şeye rağmen çeşitli görünümleriyle devam etmektedir. Çeşitli ırk ve milletlerden işgal askerleri, Bolşevik devriminden kaçarak İstanbul'a sığınan **Beyaz Ruslar**, zaten renkli bir nüfus yapısına sahip olan şehre bambaşka bir görünüm kazandırmıştır. İşgal kuvvetlerinin şehre döktüğü paranın da etkisiyle yeni açılan bir yığın

lokanta, **meyhane**, **bar**, **gazino**nun tanınmaz hale getirdiği **Beyoğlu** çılgınca eğlenmektedir.

Dönemi konu alan romanlar işgal altındaki kentin hayatı için iyi bir kaynak oluşturmaktadır. *Sahnenin Dışındakiler*'in Cemal'inin, dolayısıyla **Tanpınar**'ın anlatımıyla "Beyoğlu büsbütün tanınmaz hale gelmişti. Birdenbire kendisine eklediği **Sirkeci**'den Tepebaşı'na, oradan ta Osmanbey'e ve Şişli'ye kadar alaturka ve alafranga çalgılı, hiç olmazsa bir gramofonla müşterilerini eğlendiren bir yığın eğlence yeri açılmıştı. Fakat asıl civcivli yer Tepebaşı'yla Taksim arasında idi. Yetmiş çeşit milletten insanın hep birden eğlendiği bu birkaç yüz metre uzunluğundaki cadde, kendi tevekkülünün ve ıstırabının gecesine kapanmış eski İstanbul'un yanı başında bugünün ekzotik romanlarında hikâyesini okuduğumuz bir nevi Şanghay veya Singapur gibi asıl maddesine çok derinden yabancı, haşin, köksüz ve gürültülü parlıyordu. Fakat İstanbul'un neresi eğlenmiyordu? **Üsküdar** iskelesinin hüzünlü manzarası birdenbire bir şehrayin olmuş, **Kadıköy** iskeleden başlayan bir yığın eğlence yeri ve barla dolmuştu."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Mütareke İstanbul'undan bir kartpostal: İşgal kuvvetleri Beyoğlu'nda

İşgal alındaki şehirde her çeşit içki, bu arada rakı su gibi içilmektedir. *Sahnenin Dışındakiler'*de Cemal'in Kandilli'deki köşkünde ziyaret ettiği Tevfik Bey, yemekte konuklarına rakı ikram eder. Cemal'in kâtipliğini yaptığı Nasır Paşa da sofra adabı dışında rakıyı pek sevmekte, yazıhanesinde konuklarına rakı ikram etmektedir.

Ateşten Gömlek'te Cemal ve İhsan akşamları Peyami'yi Babıâli'den almakta, Sirkeci lokantalarından birinde biraz rakı içtikten sonra Köprü'yü birlikte geçmektedirler. Peyami Mütareke'den birkaç gün sonrasını hatırlar: "Ne iyi hatırlarım. Mütarekeden birkaç gün sonra üçümüz Babıâli'den beraber indik. Sokaklar o kadar sessiz, herkesin yüzünde kendini ta içine çekmiş öyle somurtkan, öyle ketum bir şey var ki! Halk o kadar harpten bıkmıştı. Niçin şimdi sevinmiyor? Harpte akan beyhude kanları mı, yoksa Mütarekenin İstanbul'da karıştıracağı, saçacağı dahili çirkefi, deşilecek eski, kokmuş yaraların akıtacağı cerahati mi düşünüyor?

O akşam rakı içmeden geçtik. Birbirimize bir şey söylemeden yürüdük, yürüdük, tam Beşiktaş Sarayı'nın önünde; mavi denizin üstünden azametli, kocaman demir zırhlıların geçtiğini gördük. (...) Sahile beyaz köpükleriyle gelen firuze gibi yeşilimtırak ve hain rengi ile **Boğaziçi** suları üstünden, artık düşmanımız olmayan muzaffer ecnebi bayraklı demir zırhlılara baktık. Ne kadar ağır ve uzun geçiyorlar."

*Acılar'*da Fikret ve Feridun Doğruyol (İstiklal Caddesi) üzerindeki Anadolu Birahanesi'ne uğradıklarında rahatsız olurlar: "Anadolu birahanesine geldiğimiz zaman çoktan akşam olmuştu. Ve biz iyice yorulmuştuk. Gözlerimiz eski aşina çehreleri beyhude aradı. Birahane yine eski birahane; fakat müşteriler değişmiş. Köşelerdeki masalara sinen birkaç fesliden başka hemen hepsi yabancı. Burası da adeta istilaya uğramış gibi!... Hususuyla İngiliz ve Yunan askeri tarafından... Karanlık bir köşeye biz de sokulduk."

Tanık oldukları bir olaydan sonra artık **Anadolu Birahanesi**'ne gitmek istemeyen Fikret ve Feridun Talimhane'de Tanaş'ın meyhanesine giderler. Burası ilginç bir yerdir: "Fakat artık Anadolu'da oturmak istemiyorduk... Feridun Taksim'de tanıdığı ufak bir meyhaneyi tavsiye etti. (...) Duvarlara

sıra sıra fıçılar dizilmişti... Bundan başka karşıki duvarın boş kalan bir yerine de Venizelos'un resmi asılmıştı. Feridun'a bunu gösterdim. 'Yok...' dedi. 'Nerede olduğumuzu bilelim. Burası İstanbul... Semtimiz Beyoğlu... Oturduğumuz yer de Tanaş'ın meyhanesi... Bak biraz sonra şu ufak yere belki yirmi kişi gelecek; bunlar buranın gedikli müşterileridir. Akşam işten dönünce buraya gelirler. Kavga etmeden, gürültü yapmadan her akşamki nasiplerini alıp giderler. Maamafih arasıra insanı huylandıracak lakırdılar olabilir. Bunları işitmeyeceksin, yalnız kendi masanla meşgul olacaksın' (...) Hele siyasetten bahs etmek tamamen memnu... Başının üstünde Venizelos'un resmi olmasına rağmen [Tanaş], siyasetten bahseden biri oldu mu –Rum, Ermeni kim olursa olsun– hemen müdahale ediyor, susturuyor. Türk müşterilerini gücendirmek istemiyor."

Salahaddin Enis'in *Mahalle*'sinde mahallenin sakinlerinden İzzet Kaptan oğlunu Çanakkale'de kaybetmiştir. Olup bitenlere ancak rakının yardımıyla tahammül edebilmektedir. İzzet Kaptan milliyetçidir. Çok iyi rakı bulabileceği azınlık meyhanelerine değil, Mehmet'in meyhanesine gider. "Yako'nun, hele Dimitri'nin elinden gülsuyu içmektense Mehmet'in elinden zehir içmeyi" tercih etmektedir.

Cevdet Kudret'in *Sınıf Arkadaşları'*nda Süleyman'ın arkadaşlarından Bekir'in babası Muhtar Kasım Efendi, Eyüp'te bir bar açmıştır. Burası eski bir mevlevihanedir. Eski semahane dans salonu olmuş, etrafındaki koridora ve üst kattaki sofalara müşteriler için masalar konmuştur. Süleyman ve birkaç arkadaşı bir gün oraya giderler: "Süleyman etrafına ibretle akıyordu. İstanbul niçin bu kadar çok eğlenmek istiyordu? Harpte galip mi gelinmişti? Düşmandan büyük bir tazminat mı alınmıştı? Ölenler yeniden dirilmiş miydi? Öyleyse neden böyle su gibi rakı içiliyor, delice dans ediliyor, kahkahalarla gülünüyor ve... ve alenen öpüşülüyordu?"



Eser Tutel Koleksiyonu

Büyükada'daki Splendid Oteli'nde nöbet tutan işgalci İngiliz askerleri

Süleyman ve arkadaşları 1923 Ekiminin birinci günü onuncu sınıfa başlarlar. 2 Ekimde işgal kuvvetlerinin son birlikleri Dolmabahçe önündeki törenden sonra İstanbul'dan ayrılır: "İstanbul'un üstünden sanki bir bulut çekilmişti. Güneş parlaktı, ağaç yeşildi, insanlar beyazdı, şehir aydınlıktı."TAMER ERDOĞAN

Bilge Criss İşgal Altında İstanbul / Mehmet Törenek Türk Romanında İşgal İstanbulu / Tamer Erdoğan Türk Romanında Mütareke İstanbul'u / Halide Edip Adıvar Ateşten Gömlek /Agâh Sırrı Levent Acılar / Cevdet Kudret Solok Sınıf Arkadaşları / Salahaddin Enis Atabeyoğlu **"***Mahalle"***,** *Vakit Gazetesi, 5 Haziran-20 Ekim 1930 tarihleri arasında tefrika*

Mütareke İstanbul'unda eğlence yerleri Mütareke yıllarının başlarında bir grup Amerikalı araştırmacı İstanbul'da bir çalışma yürütür. Kentin çeşitli yönlerinin incelendiği bu monografinin *Birahaneler ve Meyhaneler* bölümünde, elbette bu kültüre tamamen yabancı kavramlarla, şu bilgiler verilir:

"Türkiye'deki meyhaneler iki kategoriye ayrılabilir; bunlar, özellikle biranın ve alkollü içkilerin sunulduğu **birahaneler** veya yemek ve içki servisi yapılan kafelerdir. [Burada kastedilen **klasik meyhaneler**dir.] Kentin her mahallesinde birahaneler mevcuttur. Bunların büyük bir bölümü, kalitesiz dansların yapıldığı ve fahişelerin mesleklerini icra ettikleri, kötü şöhretli yerlerdir. Bu tür birahaneler, çoğunlukla **Galata** ve Pera'dadır. Suriçi bölgesinde ve **Boğaziçi** köylerindeki birahaneler daha temiz ve daha kalitelidir. Buralarda, çoğu zaman orkestra vardır; saygın kişiler buralara devam eder. Bütün uluslara ait birahaneler bulunmakla birlikte, Rum birahaneleri çoğunluktadır."

Araştırma kapsamında incelenmiş olan meyhanelerin listesi ve bunlarla ilgili veriler aşağıdaki tabloda gösteriliyor. Bu mekânların çoğunun içki ruhsatına sahip olduğu, ancak polis raporlarına göre ruhsatsız içki satan birçok yer bulunduğu not düşülüyor.

Clarence Richard Johnson (Editör) İstanbul 1920

Uluslar İtibariyle Gruplandırma					
	Lokanta	Kafe	Birahane	Toptancı	Toplam
İngiliz	1	-	-	2	3
Rum	171	26	444	528	1.169
Rus	30	3	3	8	44
Fransız	-	-	2	3	5
İtalyan	-	-	-	3	3
Çekoslovak	2	-	-	-	2
Alman	2	-	-	-	2
Ermeni	13	1	15	28	57
Türk	35	-	4	58	97
İranlı	-	-	-	4	4
Yahudi	-	-	1	16	17
Polonez	1	-	-	-	1
Arap	-	-	-	1	1
Maltalı	-	-	-	1	1
Kürt	1	-	1	-	2
Bulgar	1	1	-	-	2
Arnavut	-	-	-	1	1
Sırp	-	-	1	1	2
Toplam	257	31	471	654	1.413
					Bunun dışında kalan halka açık yerlerin sayısı: 186

					Genel Toplam: 1.599

müzayede 1880-1944 yılları arasında piyasada bulunan özel rakı markalarına ait şişeler, damacanalar, etiketler, kapaklar, çeşitli promosyon nesneleri ve matbuatın satışa sunulduğu açık artırma. Kapağı açılmadan saklanmış orijinal rakılar pek nadir bulunduğu için **koleksiyon** yapanların gözdesidir. Sözgelimi ABD'de, 1980'in eylül ayında, orijinal haliyle saklanmış Cumhuriyet dönemi rakıları açık artırmayla dönemine göre hayli yüksek bir fiyata satıldı. Tennessee eyaletinin Nashville kentinde yapılan müzayedede, aynı yılın ağustos ayında, 91 yaşında ölen emekli gazeteci Grace Walwell'in bıraktığı eşyalar mirasçıları tarafından satışa çıkartılmıştı. Kırk yıla yakın bir süre *New York Times* gazetesinde muhabirlik ve dış politika yazarlığı yapan Walwell, 1928'de Ankara'yı ziyaret ettiğinde Atatürk tarafından kabul edilmiş ve kendisine bazı hediyeler verilmişti. Bunlar arasında birer şişe **Keyif Rakısı**, **Üzüm Kızı Rakısı**, **Sefahat Rakısı**, **Sulh Rakısı**, **Şifa Rakısı** ve **Sefa Rakısı** bulunmaktaydı. Açık artırmaya sunulan bu rakılar Artin Mazgalcıyan adında varlıklı bir Ermeni tarafından 10 bin dolara satın alındı.

Milliyet, 19 Eylül 1980

müzik **Rakı** ve **meyhane**nin kadim eşlikçisi. Müzik antik çağlardan beri ritüelin ve içkili eğlencenin bir parçası olmuştur. Antik Yunan'ın şarap tanrısı **Dionysos**'un şöleni müzik ve dans içerir. Roma ve Bizans, içki ile müziğin kutsandığı uygarlıklardır. Osmanlı'nın **âb âlemi** geleneği de müziğe kucak açar. En genel anlamıyla *mey ortamı*, müziğin sadece icrasına değil, bizzat serpilip gelişmesine de imkân sağlayan cömert bir yuva olagelmiştir. Bu olgu, tıpkı rakı ve meyhane gibi bu topraklarda yaşamış çeşitli uygarlıkların ortak kültürel mirası olan Osmanlı müziğinde evreleriyle izlenebilir. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde bahsi açılan 17. yüzyıl **gedikli meyhaneler**inin **incesaz** takımları, eski tabirle **hanende** ve **sazende**leri, kökleri Bizans öncesine kadar uzanan güçlü bir geleneği sürdürüyorlardı. **İstanbul** her dönemde, Osmanlı kültürünün dört önemli bileşenini oluşturan Müslüman, Rum, Ermeni ve Yahudilerin, giderek bütün Akdeniz, Ortadoğu ve Balkan coğrafyasının müzikal birikiminin imbikten geçirildiği yaratıcı bir müzik merkezi olmuştur. 19. yüzyılın sonundan itibaren **eğlence hayatı**nı saran müzikal zenginlik bunun bariz kanıtıdır. Bu

hızlı gecelerin temel yapıtaşları olan içki ve müzik bazen doğrudan doğruya şarkılara yansır. **Karagöz Tiyatrosu**'ndaki kabadayı tiplemesinin dilinden şu sabâ türkü, renkli örneklerden biridir:

On yedi tek düz mastika içtim, sekiz tanecik konyak

Altı yedi vermut bira, elli tanecik şarap

Bana serhoşsun diyorlar

Var mı bende böyle bir hal, doğrusunu söyleyiniz

Kabadayı mabadayı hovardayı movardayı

saymıyorlar

Parasıyla değil mi be kardeşim, niçin sazlar

çalmıyorlar?

Osmanlı'daki Batılılaşma hareketleriyle birlikte müziğin tartışma zemini Doğu/Batı, alaturka/alafranga karşıtlığında arandı. Toplumsal algı uyarınca, bu kamplaşmada rakının yeri kendiliğinden alaturkanın yanı oldu. Alafranga bir içki ve eğlence ortamı olarak gelen **gazinolar**ın, bugün **Türk sanat müziği** olarak anılan *alaturka musiki*nin en önemli icra alanlarından biri haline gelmesi, bir yandan eğlence hayatındaki kültürel sürekliliğin sağlamasını yaparken, diğer yandan kolay kolay çözümlenmeyecek bir çelişkiyi, bir ikilemi içinde barındırıyordu. Nitekim **Kristal** gibi alaturka müziğin mabedi sayılan gazinolarda bile, uzun yıllar boyunca, Avrupa'dan gelen orkestralarla *incesaz* toplulukları art arda sahne aldı. Müzikal anlamda Doğu ile Batı'nın yan yanalığının bir temsilcisi olan **kanto**ların sözlerinde rakı, Mahmure Enver Hanım'ın popüler plağında da görülebileceği gibi, kendine sağlam bir yer edindi:

Sarhoşum ama hiç rakı içmedim

Âşıkım ama hiç dilber sevmedim

İçmiş olsam küp dolusu rakıyı içerdim

Sevmiş olsam senin gibi bir dilber severdim

Selim İleri'nin *Kapalı İktisat* isimli uzun öyküsünde, 70'lerde Moda'da bir konağın gündelikçi hanımı, misafirler için mükellef bir rakı sofrası donatır, mirasyedi evsahibi ise piyanosunun başına geçerek Mahler çalmak için dayanılmaz bir arzu duyar. "Rakı sofrasıyla Mahler bir ikilem gibi görünebilir. Ama yaşayışımız, önceki yüzyıldan beri ikilemler ve karşıtlıklar üzerine kurulu değil mi zaten?"



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1950'lerde bir çalgılı meyhanede fasıl

Rakı, toplumsal pratikte, sanıldığı gibi sadece alaturkanın değil, belki de asıl bu çelişkinin, bu ikilemin içkisi oldu. Kaldı ki, rakıya ilişkin hatıralar sadece İstanbul'da değil, tüm Anadolu'da, Trakya'da, eski Osmanlı vilayetlerinde iz bıraktı. **Denizkızı Eftalya**'nın da icra ettiği, tanınmış bir Rumeli türküsü, *Lofça'nın ardına vardım / Veresiye rakı şarap aldım / Canım Lofçalı, doldur ah fincanı* diye söyler. *Lingo lingo şişeler / Rakı da mı içtin sen bensiz*: Tokat Zile'ye atfedilse de, geleneksel olarak tüm Anadolu'da bilinen bu oyunhavası, göçmen Ermenilerin dilinden ABD ve Avrupa'da iyi bilinen Türkçe şarkılardandır. Rakı kültürü Ege kıyılarından da zorunlu göçe tabi tutulmuş, *rembetika* vasıtasıyla Yunanistan'da soluklanmıştır. *Rakı dolu şişesi / Ateşime düşesi / Yine karşıma geldi / Ciğerimin köşesi* Nazilli'den, *Aman oğlan can cana / Rakı doldur fincana / Doldur ver datlı cana* Elazığ Maden yöresinden, *Aman imam canım imam / Başın gıçın kalabalık / Doldur içak rakıyı / Belki yolda susanırık* Güneydoğu'dan türkü örnekleridir.



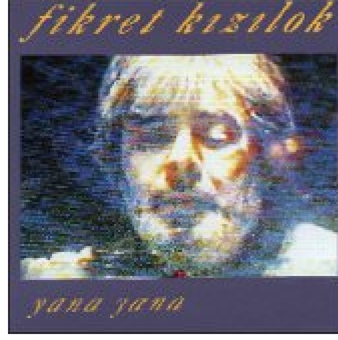
Kalan Müzik Koleksiyonu

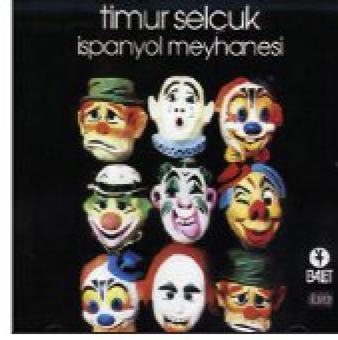
Musiki âlemi eğleniyor: (soldan sağa) Akile Artan, Refik Fersan, Mefharet Yıldırım, Cevdet Çağla, Müşide Şemer, Şükran Özer, Mesud Cemil, Münir Nurettin Selçuk, Halil Aksoy, Vecdi Seyhun

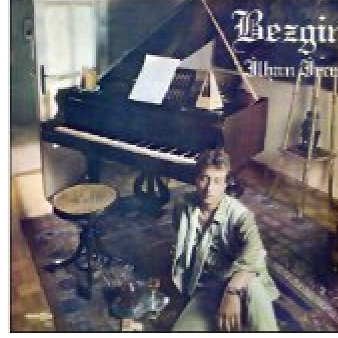
Türk halk müziği geleneğine temel teşkil eden Alevi kültüründe müzik, gündelik hayatın doğal bir parçası olduğu kadar ibadetin de önemli unsurlarından biridir. Bu yaşayışa **dem** de hatırı sayılır bir katkı sunar. **Âşık Veysel**'den Nesimi Çimen'e, rakı Alevi ozanların sofrasının baş içkisi olagelmiştir. Oysa bu müzikal geleneğin üstüne bina edilen Anadolu rock'ta rakıya dair bir referansa pek rastlanmaz, rakıya müsait müzikler arasında adı pek akla gelmez. Anadolu rock, 60'ların toplumsal ve politik atmosferi doğrultusunda, halkçı bir tutumla, Anadolu'ya ve yaygın tabirle *öz müziğimize* ilgi ve merak duyan, Batılı ideallerle yetiştirilmiş şehirli kolejli gençlerin yarattığı bir müziktir. **Erkin Koray**'ın rakıcılığı istisnaidir, biraz da bu yüzden Cem Karaca *Cem Baba*, Barış Manço *Barış Baba* değilken, Erkin Koray *Erkin Baba*'dır. Bir *alafranga sembol* olarak bira Türkiye'deki rock kültürü içinde daha kolay yer etmiştir, 90'larda büyük şehirlerde yayılan *türkü bar*larda tercihen rakı içilirken, aynı dönemin ürünü *rock bar*ların gözdesi bira şişeleridir. Rakı ile rock (rak) arasındaki ses benzerliğine hürmeten çeşitli şehirlerde Rakı Rock Bar adı altında açılan kulüpler de kaideyi bozmaz. Değişim için 2000'leri beklemek gerekecektir.



2009'da Babayani isimli rock grubu, *Rakı Balık* isimli ilk albümüyle rock ve rakı arasında ilginç bir paralellik kurdu. 2007'de genç kuşaktan Rakı adlı rock grubunun Jack Daniels **viski** markasının sponsorluğunda düzenlenen yarışmada derece alması manidardı. Bu grup daha sonra adını değiştirdi, ama çok geçmeden *Kokoteks Ltd* albümüyle Rakı adını taşıyan bir başka rock ekibi ortaya çıktı. Daha öncesinde, Duman ve Hayko Cepkin, birbirine küs görünen iki kültürü barıştıran isimler olarak dikkat çekmişti. Ozan geleneğinden, **arabesk**ten, Türk sanat müziğinden damıttıklarını çeşitli rock türevleriyle harmanlayan bu müzisyenlerin, sözel ve müzikal içeriğiyle bir rakı sofrasında hep bir ağızdan söylenecek şarkıları, tıpkı Erkin Koray'ınkiler gibi rock müziğine kıymetli birer armağandı. *Bu Akşam*'ı (*Kendime geldim geleli dostlar, olamam kimseye düşman / Bir şüphem yok kefenim sağlam, içerim ben bu akşam*) ve *Sarhoş*'u (*Haydi babam coş / Burda müzik hoş / Gerisi bomboş / Olalım yine sarsar-sarhoş*) yazan Duman, 1999'da *İstanbul* şarkısında şehri şöyle tarif ediyordu: *Bu şehir rakıyla yaşar.*









Anadolu rock'la aynı dönemde, en az onun kadar özgün ve yenilikçi bir harman olarak ortaya çıkan arabeskin ise her zaman rakıyla başı hoş oldu. Türk sanat müziğindeki değişim rüzgarları ile arabeskin birbirlerini karşılıklı olarak tetikleyip harekete geçirdiği bu dönemin başlıca özelliği, 45'liklerin yaygınlaşmasıydı. Plak sektörü, **pikaplı meyhaneler**in baş tacı ettiği meyli, meyhaneli, kadehli şarkılardan 70'lerin sonlarına kadar ekmek yedi. Abdullah Nail Bayşu'nun sözleriyle Hülya Süer'in söylediği *Rakı İçeriz Göbekte* (*Her şeyin var fiyakası / Aşkın olur mu şakası / Rakı koyup içecekler / Göbeğinin tam ortası / Kahve döveriz dibekte / Rakı içeriz göbekte*), Nesrin Sipahi'nin söylediği **Teoman Alpay** bestesi *Meyhaneci* (*Kızma be meyhaneci çok içiyorum diye / Yıllar var ki düşmüşüm sonu yok bir sevgiye*), Ahmet Sezgin'in söylediği Mustafa Canan bestesi *Bir Kadeh Susuz Rakı* (*İşte gün akşam oldu, gönlüm kederle doldu / Bir kadeh susuz rakı benim tesellim oldu*) farklı müzikal karakterleri ve farklı meşrepleri, uzun bir sofrada bir araya getiren yüzlercesinden üç örnek olarak kaydedilebilir. Yıllarca rakipsiz birer icracı olarak bütün müzikal kültürlerin içinde eriyen, ama 1990'lardan itibaren bu sefer kendilerine özgü havalarıyla kentlerin eğlence hayatında başrole çıkan Roman müzisyenlerin repertuarında rakının yeri ayrıydı. Edirneli Yüksel ve Kadir Ürün *İçti rakıyı salladı kendisini* diye diye herkese göbek attırırken, Deli Selim bir şarkıya *Bu rakı nasıl rakı / Darıldı benim karı* sözleriyle giriyordu.



ŞAHAN NUHOĞLU

Genç kuşakta rakı ile rock müziği bir araya getiren Duman, İstanbul için şöyle diyor: "Bu şehir rakıyla yaşar."

Pop ya da *Türk hafif müziği* diye anılan türün rakıyla imtihanı ise yıllar içinde değişen, dönüşen, kötü başlayıp mutlu sonla biten bir seyir izledi. 70'li yıllarda Timur Selçuk'un *İspanyol Meyhanesi* veya **Tanju Okan**'ın, Ömür Göksel'in kadehlerle fazlasıyla barışık şarkıları bir yana, pop kimliği esas olarak *İçme Sakın*'da *Azı karar çoğu zarar kim sayar / Boşaldıkça kadeh efkâr artar* diyen Ajda Pekkan'ın kişiliğinde temsiliyet buldu. 80'lerin ortalarından itibaren **Sezen Aksu** ve Kayahan yeni ve *alkollü* bir pop müziğin doğumunun habercileriydi.



ŞAHAN NUHOĞLU

Türk sanat müziğinden hayli etkilenen Hayko Cepkin de rakıyla arası iyi olan rock'çılardan

Şarkı yazarları arasında Fikret Kızılok *Zaman Zaman* ve *Yana Yana*, İlhan İrem *Bezgin* albümleriyle uzun yıllar üniversiteli gençliğin rakı masalarının devamlı misafiri oldu. Kızılok *Bir bilsen ki ne hallerdeyim / Kaybolmuşum nerelerdeyim / Bir gün dudakta, bir gün tendeyim / Güzel gözlerinin meyhanesinde* derken, İrem başka telden çalıyordu: *Yalnızlığın kapkara bulutu yağsın artık / Dost diye sarıldığım kadeh kırılsın artık*. Nazan Öncel ise, Erkin Koray'ın *Meyhanede* şarkısındaki kalabalık sofranın aksine, *Anlat Arkadaşım*'da, sakin sakin dertleşen iki dostun masasını tasvir ediyordu:

Hey garson

Şuraya bir masa kuruver, ortaya bir büyük açıver

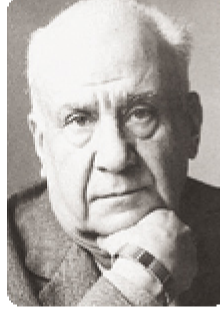
Yanına bir ateş yakıver, maksat gözümüz doysun

Şuraya bir deniz seriver, üstüne bir gemi koyuver

Yelkeni şöyle bir açıver, maksat gönlümüz doysun. DERYA BENGİ

N

Nadir Nadi (1908-1991) Tam adı Nadir Nadi Abalıoğlu; babası Yunus Nadi'den devraldığı *Cumhuriyet* gazetesini uzun yıllar yöneten gazeteci, siyasetçi. Kardeşi *Doğan Nadi* gibi gece yaşamını seven bir ehlikeyifti. Ancak aşırı değil makul ölçülerde içerdi. İçki tercihleri arasında ilk sırayı şarap alırdı, ama rakı da içerdi. Rakı tercihi *bâde kadehi*nde yeterince soğutulmuş *Kulüp Rakısı* olurdu. 1950'li yılların sonlarında *İstanbul Hilton Oteli*'nin efsanevi Karagöz Bar'ının saygın simalarındandı. *Erol Simavi*, Haldun Simavi, Yüksel Titanoğlu, Ferruh Kunter, Sadi Pekerol, Alev Korur, Mücap Ofluoğlu, *Cahit Irgat*, Ümit Yaşar Oğuzcan, Orhan Boran, *Ümit Deniz* de bu barın sadık müdavimleri arasındaydı. Hiç kuşkusuz en çekici müdavim, o dönemde *Taş Bebek* olarak anılan *Gönül Yazar* idi. Gönül Hanım adımını attığı an salon hareketlenirdi. Daha ziyade amerikan barda oturur, genellikle de Nadir Bey'in yanındaki tabureyi tercih ederdi. Nadir Bey sohbeti sevdiği gibi kâğıt parayla *tek mi çift mi* oynamasını da severdi. Gönül Hanım'la önce bir sohbete girer, ardından oyunu açardı. İşte o anda Nadir Beyin davranışlarını doyum olmaz, etrafı dostlarıyla çevrilirdi. Eğer kaybettiyse o davudi sesiyle "Hile yapıyorsun" diye takılırdı. VEFA ZAT



Nahit Hanım (1909-2002) Rakı kültürüne mal olmuş rint kadınlardan. Girit doğumlu Nahit Hanım, İstanbul'daki eğitimi sırasında Hasan Âli Yücel ve Reşat Nuri Güntekin'in öğrencisi oldu; felsefe okudu, edebiyat öğretmenliği yaptı. Eğitimci Halil Vedat Fıratlı ile evlendi. *Orhan Veli*'yle dillere destan bir aşk yaşadı. Şair, ona hayranlığını *Aşk Resmigeçidi* şiirinde şu dizelerle anlatacaktır:

Gelelim sonuncuya

Hiçbirine bağlanmadım

Ona bağlandığım kadar.

İkinci eşi bir şairdi: Arif Damar. Edebiyatsız bir yaşam düşünemeyen Nahit Hanım, Ankara ve İstanbul'da evini dönemin ünlü edebiyatçılarına açarak, cuma akşamları kurulan sofra çevresinde lezzetli söyleşiler, unutulmaz anılar yaşanmasına aracı olmuştur. Ölümüne dek sürdürdüğü sofra geleneğiyle, evini bir edebiyat dergâhına dönüştürdü. Ünlüler kadar ünsüzler de, edebiyatçılar kadar edebiyat okurları da onun *dergâh*ında kendine yer buldu. Sofrasının kadim üyelerinden Hasan Âli Yücel, onu *Türkiye'nin en zevkli rakı içilen kişisi* ilan etmiştir. Onca ünlü edebiyatçıyı sofrasında ağırlamış, onlarla dostluk, kadeh arkadaşlığı etmiş olmasına karşın, anılarını yazmaya, kendisiyle röportaj yapılmasına gönül indirmemiştir. Çünkü Nahit Hanım kendini değil, konuklarını önemseyen bir ev sahibesiydi. Şimdi Feriköy Mezarlığı'nda uyuyor. NECATİ GÜNGÖR

nal gibi olmak Argoda sarhoşluk.

nargile *Tömbeki* adı verilen *tütün* cinsinin dumanının sudan süzülerek içilmesini sağlayan araç. Çevresinde özgün bir *keyif* kültürü yaratan nargile, sigara kâğıdı kullanımının henüz yaygınlaşmadığı Osmanlı döneminde, *çubuk* ile birlikte yaygın bir tütün içme biçimiydi. Özellikle *kahvehaneler* nargile içilen mekânların başında gelirdi. *Gedikli meyhaneler*de içkiden başka çubuk ve nargile de bulundurulurdu; *ateş oğlanı* adı verilen çocuklar tütün içenlere ateş götürmekten sorumluydu.

Tiryakiler, meyhanecinin hazırladığı nargileyi hemen içmezdi. Kollarını dirseklerine dek sıvarlar, nargilenin sürahisini, ağzını, lülesinin kendi elleriyle temizlerlerdi. Sürahisine suyu kendileri koyup, lüleyi doldurur, kendileri ateşlerdi. Kimileri daha da titiz davranır, *marpuç* adı verilen hortum şeklindeki borunun başını ağzına değdirmek istemezdi, marpucun ucuna bir kâğıt parçası geçirirdi. Kimileri de *geçme* adı verilen çubukları kendileri getirirdi. Geçmeler birer karış boyunda üç parça çubuğun zıvanalı vidalarla birbirine eklenmelerinden oluşur. Kişiye özel geçme, lüle, imame gibi nargile takımlarını taşımak için çuhadan yapılmış bir kese vardı ve kaytanla bele asılırdı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Eski İstanbul'da bir nargile kahvehanesi

Cumhuriyet döneminde de rakı sofrasına nargile getiren pek çok meyhane ve bunu keyfini çıkaran tiryakiler vardı. Sözgelimi 1950'lerin *Aksaray*'ının popüler akşamcılarından *Olrayt Ali Bey* rakısını muhakkak nargile eşliğinde yudumlayan renkli simalardan biriydi.

Fuat Bozkurt Türk İçki Kültürü / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

narkoza girmek Argoda içki veya esrar içerek kendisinden geçmek, sızmak.

Nasrettin Hoca Söylenceleşmiş bir halk bilgesi. Kahramanı olduğu fıkralarıyla tanınır. Nasrettin Hoca'nın Akşehir'de bir türbesi bulunsa da gerçek yaşamı ve yaşadığı tarihler tartışmalıdır. 1393'de türbesini *Yıldırım Bayezit*'in sipahilerinden birinin ziyaret ettiği kayıt düşüldüğüne göre, yaygın fıkralardaki zalimlik simgesi Timur ile karşılaşmış olması olanaksızdır. Halkın, mizahı silah olarak kullanırken kendi düşüncelerini dokunulamaz sayılan kişilere mal etmesi geleneği göz önüne alındığında, Timur'u küçük düşürecek fıkraların Nasrettin Hoca'ya devredilmiş olması ya da başka bir hükümdar ile tartışmalarının Timur ile yaşanmış gibi aktarılmış olması da olasıdır. Ancak, Nasrettin Hoca'nın çağı ve kişiliği, onun etki alanı düşünüldüğünde önemini kaybetmektedir. Nasrettin Hoca'nın iyimser kimliği, baskıya boyun eğmeyişi, öykülerinin Orta Asya'dan Balkanlar'a, Kürtçeden Boşnakçaya yayılmasına yol açmıştır. Azerbaycan'da adı *Molla Nasrettin*, Özbekistan'da *Nasrettin Efendi*, Kırgızistan'da *Apendi*'dir (Efendi); Kürtçede *Mela-yı Meşhur* (Meşhur Molla) olarak geçer. Arapların *Cuha*'sı vardır. Fıkralarının zaman zaman yasaklanması, dine aykırı sayılması ya da dinsel gerekçeler eklenerek yorumlanmaya çalışılması sık sık görülmüştür.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Nasreddin Hoca'nın Akşehir'deki türbesini gösteren kartpostal

Nasrettin Hoca'nın cinsellik, boş inanışlar, yoksulluk, evlilik, devlet yönetimi konulu pek çok ülkede anlatılan pek çok fıkrası vardır, *keyif* maddeleri ile ilgili pek az fıkrası bilinir. Bu belki de onun yoksulluğu ile ilgilidir. Ya da onun bu tür bir alışkanlığı olmayışından ve bunların yaşadığı yerlerin yaşama kültüründe yer almayışından. Osmanlı İmparatorluğu'nda kitaplarda yer alan fıkralar arasında dönemin yaygın keyif vericisi *afyon* (veya *esrar*) ile ilgili bir fıkra vardır: "Hoca, herkes hamamda bu nesneyle keyif eder, hayal görür, ben de alıp bir deneyeyim diye aktardan afyon alır, nasıl içileceğini öğrenip hamama gider. Anlatıldığınca içer, bekler bir türlü keyif gelmez. Hemen aktara koşar: *Be adam beni kandırdın sattığın mal beni tutmadı.* Aktar güler, *Hoca iyi ki tutmamış da peştamalla gelmişin. Tutsa kim bilir nasıl gelecektin?* der."

Dr. Mustafa Duman'ın derlenip yayımlanmamış fıkra olarak sunduğu fıkralardan biri içkiyle ilgilidir: "Nasrettin Hoca bir gün çalgılı içkili bir eğlenceye katılmış. Önce şarkı türküyle eğlenilmiş ama sonunda kavga çıkmış ve bu arada Hoca da bir hayli sopa yemiş. Aradan birkaç gün geçmiş. Hoca evinde yorgan döşek yatarken, arkadaşlarından biri gelmiş ve Hoca'yı bir eğlenceye daha davet etmiş. Hoca, *Eğlenceniz batsın. Yediğim sopaların acısı daha geçmedi. Unutmayın harmanda sopa yiyen sıpa bir daha gelmez sapa* demiş."

İçki ile ilgili fıkralara az sayıda da olsa Özbekistan'da anlatılan Nasrettin Efendi fıkraları arasında rastlanır. Bunlardan bazıları onun konuştuğu ve çoğunu aşağıladığı sarhoşlarla ilgilidir. Nasrettin'in doğrudan içki ile ilgili fikir bildirmesi camide olur. Bir vaiz camide içkinin zararlarını uzun uzun anlatmış. Sonra "Eşek bile sizden akıllıdır" diyerek sormuş: "Bir eşeğin önüne bir kova içki, bir kova su koysanız hangisini içer?" Cemaat "suyu içer" deyince de vaiz, "gördünüz mü, aklı olan içki içmez" diye sürdürmek istemiş. Nasrettin Efendi "Buradaki durumu yanlış değerlendirdiniz" demiş: "Eşek içkiyi bırakıp suyu eşekliğinden içer."

Bir başka fıkrada Nasrettin Efendi içki meclisine düşer. Bir dolu kadeh de ona sunarlar. İçlerinden biri, "Günaha girmekten korkmuyor musunuz

Efendi? İçkinin bir damlasını içmek bile büyük günahtır" der. Bunun üzerine Efendi elindeki kadehe parmağını daldırır, bir damla içki alıp yere serper. Sonra da "Bak, bu dehşetli günahtan böyle kurtulurum" deyip kadehi başına diker.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Akbaba dergisinin 1973'te yayımlanan Nasrettin Hoca özel sayısı

Günümüz gençleri Nasrettin Hoca'yı *yeraltı* kültürünün bir parçası olarak yorumlamaktan geri kalmaz: "Hoca bir gün cigaralığı sarmış, Akşehir gölünün kenarına keyfetmeye gitmiş. Bir iki nefes çekemeden biri bitmiş omuz başında: *Hoca ne yapıyorsun gölün yanında*. Hoca ne yapsın, elini göle batırmış *Göle yoğurt mayası çalıyorum* demiş. Adam kıs kıs gülerek uzaklaşmış. Hoca ardından bakmış, *Şimdi bu geveze gidip bunu bütün Akşehir'e anlatır* demiş." SENNUR SEZER

Pertev Naili Boratav Yüz Soruda Türk Halk Edebiyatı - Yüz Soruda Türk Folkloru / İlhan Başgöz Geçmişten Günümüze Nasrettin Hoca / Dr. Mustafa Duman Nasrettin Hoca Ve 1555 Fıkrası

nâzeninler *Cem* töreninde kutsal içki kabul edilen şarap veya rakıdan [*dem*] içip *haşr ü neşr* olan Bektaşiler; *canlar*.

Nazilli Rakısı *İnhisarlar İdaresi*'nin Ege Bölgesi'nin lezzetli üzümleri ve Çeşme'nin nefis anasonundan ürettiği dönem rakısı. *Âlâ* ve *aliyül âlâ* olmak üzere iki ayrı çeşidi vardı. İnhisarlar İdaresi ayrı dönemde ayrıca *Aydın Rakısı*'nı da üretiyordu. Bu rakılar içinde, dönemin gurmelerine göre en iyisi Âlâ Nazilli Rakısı'ydı; alkol derecesi %45'ti, 25 cl.'lik şişesi 50 kuruşa, 50 cl.'lik 100 kuruşa satılıyordu. Aliyül Âlâ Nazilli Rakısı'nın alkol derecesi ise %47'ydi ve 25 cl.'lik şişesi 56 kuruşa, 50 cl.'lik şişesi 112 kuruşa satılıyordu. A. NEDİM ATİLLA



Vefa Zat Koleksiyonu



ne olacak bu memleketin hali Rakı meclislerinin vazgeçilmez konusu, lafın dönüp dolaşıp geldiği yer. *Memleket kurtarma* geleneğinin kökeni Osmanlı dönemi meyhanelerine kadar uzanır. *bkz. devlet sohbeti*



Necatigil, Behçet (1916-1979) "Şiirimizin, en köklü gelenek tadıyla en köktenci yenilik çabasını şiirinde buluşturmuş, altın oranı bulmuş şairi" (Enis Batur). Ayrıca, gerçek bir *akşamcı*: Necmi Onur'un 1 Haziran 1971'de *Yeni Gazete*'de çıkan röportajındaki "Yemek ve içki ile aranız nasıl?" sorusuna verdiği cevaba "Yemeği pek aramam. İçkiyi de az içerim. Bir yere giderken, lokanta bile olsa, sakız *leblebi*sini beraberimde götürürüm..." diye başlıyor. Küçük kızı öykücü Ayşe Sarısayın, babasına ilişkin anılarını anlattığı *"Çok Şey Yarım Hâlâ"* adlı kitabında beyaz değil sarı leblebiden söz ediyor ama, yeni bir bilgi de veriyor: Necatigil'in rakısını mevsiminde "(d)ış kabuğunu soyup buzlu su dolu bir kâseye doldurduğu taze cevizler" ile içtiğini hatırlıyor. Sarısayın, babasının Kabataş Erkek Lisesi'ndeki öğrencilerinden gazeteci Hasan Pulur'un, hocasının ölümünden üç gün sonra (16 Aralık 1979) *Hürriyet* gazetesinde çıkan yazısında, üç arkadaşıyla birlikte bir gece okuldan kaçıp gittikleri *Çiçek Pasajı*'nda Behçet Hoca'ya yakalandıklarını (!) ve pasajdan "demir kapıları kapanırken, önde hocaları, dört delikanlı, çakır keyif" halde *Keyif* şiirini okuyarak dışarı çıktıklarını anlattığını aktarıyor.



Behçet Necatigil ve Orhan Şaik Gökyay, 1970

Sarısayın'ın da benzer ama elbette daha içerden bir tanıklığı var: "Babam, (...) yakın arkadaşı Rauf Mutluay'ın da bizimle birlikte olduğu bir akşam yemeğinde ilk kez rakı ikram etti bana: 'Zamanıdır, hazır Rauf da buradayken, iç bakalım sen de, istiyorsan tabii!' Ben, artık sıraya girmiş olmanın verdiği gururla, kadehimi onlarla birlikte kaldırdığımda, Rauf Amca'nın 'ilk rakın mı?' sorusuna ne yanıt vereceğimi bilemezken –o, ilk rakımı kendi eliyle vermek istediği için böyle yaptı, bu kadehin ilk rakım olmadığını nasıl söyleyebilirim? Ya da o bana bu kadar olumlu yaklaşırken, ilk rakım diye nasıl yalan söyleyebilirim?–, babam 'Boşver Rauf! Bırak şimdi bunları, biz işimize bakalım' diyerek nasıl da kurtarmıştı beni yalan –ya da gerçeği– söylemekten!" Bu ve benzeri anılar, "Behçet Hoca"nın efsaneleşmiş öğretmenliğinin ders dışı alanları da kapsadığını, deyiş yerindeyse hayatı içerdiğini gösteren önemli tanıklıklar. SELAHATTİN ÖZPALABIYIKLAR

Behçet Necatigil Düzyazılar II (Konuşmalar, Konferanslar) / Ayşe Sarısayın Çok Şey Yarım Hâlâ

Necdet Usta (1930-1998) Asıl adı Necdet Hazan; eski *Cumhuriyet* gazetesinin mürettiphanesinde bir yandan çay bardağından rakısını içip diğer yandan entertiplerin şıkır şıkır sesleri arasında bütün gece çalışan, Babıâli efsanesi dizgi operatörü. Basın kuruluşlarında matbaada veya gazete bürolarında içki içilmesine geleneksel olarak izin verilmez. Bu yasağı ancak *Ömer Rıza Doğrul* gibi büyük yazarlar ve Necdet Usta kırabilmiştir. Ona sızlanan yazı işleri müdürüne Necdet Usta şu gerekçeyle karşı çıkardı: "Müdürüm, şimdi senin araban var, benzin koymadan çalışır mı o araba? Bu kafa da bu mereti almadan çalışmıyor işte..."



Hazan Ailesi Koleksiyonu

Necdet Usta (solbaşta) oğluna ithafen Serdar adını verdiği teknesinin yanı başına kurulan çilingir sofrasında

Eski matbaalarda baskı tekniği tipo olduğu için yazılar kurşun harflerle dizilirdi. Necdet Usta matbaa ortamında çilingir sofrası kurma konusunda o kadar ustalaşmıştı ki, kurşunun eritildiği potaları nefis rakı mezelerinin pişirildiği bir ocak olarak kullanabiliyordu. Hasan Cemal, Necdet Usta'nın kurşun potalarında pişirdiği pastırmayı, çay bardaklarında birer fırt *Yeni Rakı*'yla birlikte gizlice servis edişini anlatır. [*bkz. matbaada rakı*]

Bir başka iş arkadaşı *Refik Durbaş* ise Necdet Usta'nın sefertasından söz eder: "Hemen her akşam bir sefertası ile gelir, evden yemek getirmezdi. Çünkü eve uğramazdı. Zeytinburnu'nda bir teknesi vardı, mevsimiyse gündüz balığa çıkar, tuttuğunun yarısını bir şişe rakı parasına gündüz çalışanlara satar, akşam da balık ziyafeti çekerdi."

Necdet Usta'nın yetmişlerde toplu sözleşmenin tıkanması sırasında önerdiği zam oranı düzenlemesi ise şöyle: "*Tekel*'in zam ortalamasını alın, olsun bitsin." Necdet Usta, 1977'de çalıştığı tek gazete olan *Cumhuriyet*'ten emekli oldu ve hastalığına dek Avşa adasında çok sevdiği denizle iç içe Robinson hayatı yaşadı. PELİN ÖZER

Hasan Cemal Cumhuriyet'i Çok Sevmiştim! / Refik Durbaş "Tekel Zam Şansını Kaçırmadı", Cumhuriyet, 9 Ekim 2001 / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

Necmi Bey *Ahmet Rasim*'in içki ve çapkınlık arkadaşı. Güzel sesliydi, kendine özgü tavır ve gırtlak oyunlarıyla şarkıları süslerdi, söylerken incecik parmaklarıyla dizleri üzerinde ritm tutardı. Yürürken hafifçe aksadığı için arkadaşları ona *Topal Necmi* deseler de, Ahmet Rasim onu incitmemek için *Lenk Necmi* veya *Necmi-i Lenk* diye anardı.

Şair Nabedid, genç yaşta veremden ölen Necmi Bey için, *Bekri Mustafa*'nın ağzından,

Bana Bekri derler, Bekriyim Bekri

Benim bu ümmette sarhoşlar piri

diye başlayan bir şiir yazar ve mecliste bulunanlar kıtaların altına "Necmettin Bey'e münasiptir" diye imza atarak onaylar. 18 Mayıs 1923 tarihli uzun şiirden tadımlık bir bölüm:

Ay güneşi içer, güneş dünyayı

Orman bulutları, zulmet ziyayı

Otlar toprakları, toprak dünyayı

Ben de hayatı, yakar içerim.

Hilmi Yücebaş Ahmet Rasim

nektar Yunan mitolojisinde içenleri ölümsüzlüğe kavuşturan tanrısal içki.

nergis Veya *nergiz*; koyu sarı bir kır çiçeği. Divan şairleri nergis çiçeğini bir *mazmun* olarak kullanmış, imgesel sevgilinin sarhoşsu, şehla bakışlı (*nergis-i mest*) ela gözleri ve kirpiklerine eş tutmuşlardır. Yunan mitolojisinin kendi güzelliğine hayran yarı tanrısı *Narkissos* ona âşık olan periye yüz vermemişti. Narkissos, günün birinde durgun suda gördüğü suretine tutulmuş ve suya kapanıp boğulmuştu. Ruhundan *nergis* çiçeği bitmişti. Nergisin eski şiirlerde daima *mest*, *mahmur* (sarhoş) sıfatlarıyla anılması bu efsaneye ve söz konusu çiçeğin narkotik özelliğiyle dayanır. Bir beyit şöyle der:

Aceb ne bezmde şeb-zinde-dâr-ı sohbet idin?

Henüz nergis-i mestinden bûy-i hâb kokar



Anlamı: "Kim bilir hangi içki meclisinde söyleşiyle geceyi uyanık geçirmişsin ki, mahmur gözlerin uyku kokuyor."

Nermin Rakısı 1930'lu yılların başlarında Aydın'da üretilen rakı. Nermin Rakısı'nın üreticisi Hamdi Hakkı Bey'di. Ana bayiliğini *İzmir*'de Mezarlıkbaşı Karakol karşısında içki deposu bulunan Suphi Ziya Bey yapıyordu.



Nesin, Aziz (1915 -1995) Asıl adı Mehmet Nusret; Türk edebiyatının en üretken kalemlerinden biri olarak çeşitli dallarda yüze yakın eser veren mizah yazarı. Aziz Nesin'in Sabahattin Ali ve Rıfat Ilgaz ile birlikte çıkardığı *Marko Paşa* dergisi Türkiye'de mizahın dönüm noktasıydı. Toplumun her kesimi gibi meyhane âleminde de yankı buldu. *Marko Paşa* yazarlarının hikâyeleri nice çilingir sofrasında kahkahaya dönüştü. Tek Parti Dönemi'nin *ana muhalefeti* olan derginin kapatıldıktan sonra meyhanelerde el altından dağıtılarak yayın hayatına devam etmesi ise tam *Azizlik* bir kara mizah örneğiydi. 13 Subat 1949 tarihli *Bugün* gazetesine bakılırsa, Sabahattin Ali'nin öldürülmesiyle (1948) "hortlayan" *Marko Paşa*'nın "vatan hainleri" rahat durmuyordu: "Solcuların şehrimizdeki ajanları sinsi sinsi faaliyet halindedirler! Bir meyhaneci tarafından getirtilen *Marko Paşa* gazetesi, gece yarılarından sonra şehrimizde [İstanbul] gizlice sattırılıyor."



Soldan sağa) Aziz Nesin, Demet ve Haldun Taner, Zeynep Tedü ve Genco Erkal, 1974'te Ahmet Gülhan'ın düğün yemeğinde

Aziz Nesin, toplumun her kesiminden insanı yazdı, ahlaksızlıkları, aksaklıkları ve akılsızlıkları kendine özgü mizah duygusuyla hicvetti. *Bohem* tarafı yoktu, *akşamcı* değil *çaycı* idi; ama içtiğinde tam içerdi. Rakıya dayanıklılığıyla bilinir, oturunca tek başına bir büyük devirdiği söylenirdi. *En Güzel* şiirinde anason kokulu bir aşk tanımı yaptı:

Bu rakı var ya bu rakı

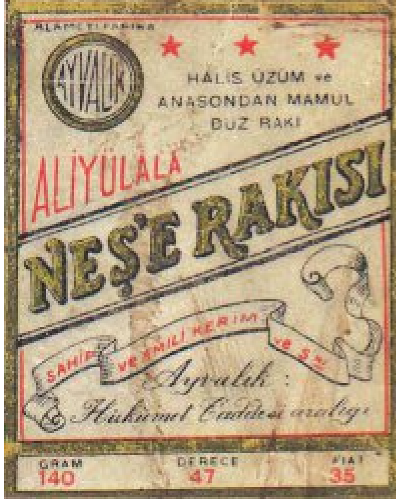
Seninle içerken güzel

Kimler olursa olsun varsın

Rakılı ağzından öpmek en güzel.

Aziz Nesin döneminin aydınlarının yaşadığı bütün sıkıntıların simgesiydi; hakkında sayısız dava açıldı, hapis yattı, *Asılacak Adam* oldu. 1993'te yaşanan Sivas Katliamı'nda, Madımak Oteli yakılırken Aziz Nesin de içerideydi; dumanlardan kendi çabasıyla, linçten polis yardımıyla kurtuldu. Benzer bir tecrübe *6-7 Eylül olayları* sırasında da başından geçmişti. O gün *İzmir Lokantası*'nda yemek yiyip içki içen Aziz Nesin sokaklarda devam eden olaylar yüzünden uzun süre mahsur kalmıştı. ÖZGE ŞEREN

Neş'e Rakısı Rakıcılıktan yana zengin bir tarihi olan *Ayvalık*'ta Kerim Bey ve Kozaklı Mustafa Hulusi Bey tarafından üretilen *aliyül âlâ* klasında *düz rakı*. 47 derecelik Neş'e Rakısı'nın 140 gramlık şişesi 35 kuruştu. Sonraları *Yeni Neş'e* markasıyla bir başka türü de imal edildi. 1920'lerin ortalarında ortağından ayrılan özel girişimci Mustafa Hulusi Süer, aynı zamanda *Albeni*, *Aksu* ve *Bağyüzü* rakılarının da üreticisiydi. Süer ailesi bugün Ayvalık'ta *Rakıcı Apartmanı*'nda yaşıyor.



Neş'e Rakısı adında bir başka marka da *İzmir*'de üretildi. Uzun ömürlü olmayan bu rakı, bugünkü EBSO binasının olduğu yerde, "Birinci Kordon 120 numara" adresinde bulunuyordu. 1924-1945 arası çalışan Meşrubat-ı Küuliye Fabrikasının kurucusu Rasih Ali Bey, Manisa, Kuşadası, Karaburun ve Samsun'da şube açmıştı ve kuru üzüm toplardı. Daha çok markasız rakı üretir, bazı markalara hazır *suma* verirdi.

neşve-i sahba Şarap neşesi, sarhoşluğu.

Net Piknik *Sakarya Caddesi*'nin en eski meyhanelerinden. Adını, sahiplerinin isimlerinin baş harflerinden almıştır. 50'li ve 60'lı yılların Ankara'sının favori mekânlarından biri olarak uzun süre Tuna Caddesi'nde hizmet veren Piknik'in devamı sayılabilir. Net Piknik, 1987'de açılmıştır. Floresan ışığıyla aydınlatılan meyhane, piknik masası benzeri tahta masaları ve sandalyeleri, emektar garsonları ve salaşlığıyla nam salmıştır. Buna karşın, özellikle cumartesi günleri Net Piknik'te boş masa bulmaz mucizedir. Yaz akşamlarında terasında rakı ve bira yudumlamak büyük keyiftir. Müziksiz bir mekân olması Net Piknik'i, demlenirken sohbet etmeye hasret Ankaralılar için çekim merkezi haline getirmiştir. Devamlı müşterilerin *Kont Drakula* adını taktığı, uzun boylu, ürkütücü görünümlü garsonu, tuvalet duvarına monte edilmiş kül tablası da anılmaya değerdir. Kendine has acılı hardal sosu, sarmısaklı alabalığı, sosis tavası ve beyin salatası mönüsünün gözdeleridir. Saat 23.00 olunca adisyonların masalara konduğu mekân, Sakarya Caddesi'ne has meyhane kültürünün tipik örneklerinden biridir. FUNDA ŞENOL CANTEK

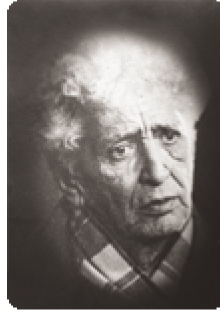
nevale *Çilingir sofrası* kurmak için edinilen içki ve yemek.

nevbahar İlkbahar; mecazi anlamda içki mevsimi.

Nevşehir İçki Fabrikası *Tekel*'in 1992'de işletmeye açtığı *rakı* üretim tesisi. Nevşehir-Avanos yolunda, 306.700 metrekare alan üzerine, yıllık 20,4 milyon litre rakı üretim kapasitesi ile kurulan fabrika, bölge üzümcülüğü için önemli bir destek yaratmıştır. Projesi, Tekel tarafından 1976'da başlatılmış; talihsiz bir duraklama döneminin ardından yeniden ihale edilen proje, 1992'de tamamlanmıştır.

Tekel, ülkenin artan rakı talebini, çok uzun yıllar boyunca mevcut işletmelerine tevsi yatırımları yaparak karşılamıştı. Nevşehir İçki Fabrikası, 1930'lu yıllardan sonra yeni bir bölgede sıfırdan kurulmuş ilk ve son Tekel rakı fabrikasıdır. Rakı konusunda, Nevşehir yatırımından sonra Tekel tarafından sadece yeni *suma* fabrikası kurulmuş veya mevcut suma fabrikaları rehabilite edilmiştir.

Nevşehir İçki Fabrikası kurulurken, Tekel'in *etil alkol* piyasasındaki monopol rolü nedeniyle piyasa ihtiyacını karşılamak zorunda kaldığı mutlak alkolün üretilebilmesi için, bir etil alkol susuzlaştırma ünitesi de kurulmuştur. Fakat monopolün kaldırılıp, ithalatın serbest bırakılması üzerine bu ünite atıl kalmıştır. Nevşehir İçki Fabrikası, özelleştirme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından işletilmeye devam edilmektedir. FÜGEN BASMACI



Neyzen Tevfik (1879-1953) Asıl adı Tevfik Kolaylı; keskin hicivleri, kalender, rint ve kural dışı yaşamı, içkiye düşkünlüğü ile bir dönemin simgesi olmuş heccav, şair, neyzen. Bodrum'da doğmuş, İzmir'de bir süre bulunmuş, 1899'da İstanbul'a gelmiştir. Gençlik yıllarında önce Mevlevi,

sonra Bektaşi tekkelerine devam etmiş, yaradılışından gelen bir yetenekle dinleyenleri başka âlemlere sürükleyebilen bir neyzen olmuştur. Düzenli bir eğitim almamıştır. Serazat karakteri zaten buna uygun değildir. İstanbul'a geldikten sonra dost olduğu ve engin hoşgörüsünden yararlandığı Mehmet Akif'den özellikle edebiyat ağırlıklı ders almış, karşılığında ona ney üflemeyi öğretmiştir.

Gençlik dönemindeki yaşamı *Sirkeci* ve Şehzadebaşı kahveleriyle *Galata* ve *Beyoğlu* meyhanelerinde geçiyordu. Tam anlamıyla harabati ve hane-berduştu. Disipline gelmeyen coşkusu ve haksızlığa dayanamayıp söylediği hicivler nedeniyle birkaç kere hapse düştü. 1903'de Mısır'a kaçtı. Neyinin ve şiirlerinin dinlendiği zengin Mısırlıların konakları kadar meyhane köşelerinde de vakit geçirdi. II. Meşrutiyet'in ilanından sonra İstanbul'a döndü, ölümüne kadar bu büyük şehrin kendine özgü bir simgesi olarak yaşadı. Muhteşem ney çalışıyla en seçkin devlet ve sanat adamlarıyla bir arada bulunabilir, varlıklı dostlarıyla rahat bir yaşam sürebilirdi, ama bir süre sonra bu ortamlardan sıkılıyor ve bekâr odalarındaki serseriyane yaşamına dönüyor, en süfli meyhanelerde bitirimlerle dostluk kuruyor, gün oluyor akıl hastanesini boyluyordu. Bazı şiirlerinde Mevlevi mistisizminin izleri görülür, ama daha Bektaşi-meşrep şiirlerinde isyana, kadere kafa tutmaya, hatta küfre kadar giden bir meyil de sezilir. Tanrıya şöyle yakarır.

Serseriyim düştüm aşkınla meye

Nasıl girdin elimdeki şu neye

Hem seversin beni Neyzen'im diye

Hem de sarhoş diye destan edersin

Neyzen Tevfik neyini hiç geçim kapısı olarak kullanmadı, canı istediği zaman çalardı. Direklerarası'ndaki Yakup'un çayhanesinde Hafız Sami ve Hafız Osman'la yaptığı fasıllar, *Tepebaşı Tiyatrosu*'nda *Tamburi Cemil Bey*'le verdiği konserler ününe ün katmıştı. 100'ün üstünde plak doldurmuştur. Bu plakların büyük bölümü ney taksimleridir. Şehnazbuselik ve nihavent saz semaileri de vardır. Kendisi için "Meyde Bektaşi göründüm, neyde Mevlevi oldum" derdi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

73. yaşına girdiği 6 Mayıs 1952'de Tepebaşı Dram Tiyatrosu'nda büyük bir tören düzenlenmişti, ama onun bu törenle pek ilgilenmeyen davranışları hâlâ hatırlardadır. EROL ÜYEPAZARCI

Nil Lokantası Eski *Asmalımescit*'te bahçeli, yazın bahçesinde piyano çalınan *içkili lokanta*. Bugün aynı yerde *Yakup* bulunuyor. Asma katı geniş bir balkonu andırırdı. Giriş katının dip bölümünde bir amerikan bar vardı. Asmakattaki geniş masaya oturan genç gruplar genellikle ortaya söylenen meze ve sıcak yemekle rakıyı, sonra da hesabı paylaşırdı. Önay Sözer gibi ne ödeyeceğini bilmek isteyenler ayrı bir et yemeği ve şarap ısmarlayıp hesabını ayrı yazdırırdı. Kimi zaman hesabın kabarık geleceğinden tasalanarak verebileceği parayı bir arkadaşına bırakıp erken kalkanlar da olur, kimsenin sesi çıkmazdı. Şnitzeli lezzetliyse de taskebabı benzeri et sotesi paylaşmaya daha uygun bulunduğundan, gruplarca tercih edilirdi. *Selahattin Hilav*, *Ömer Uluç, Sevim Burak*, *Ahmet Oktay, Yüksel Arslan, Adnan Özyalçıner*, Ferit Öngören, *Demir Özlü*, *Leylâ Erbil*, *Edip Cansever*, *Muzaffer Buyrukçu*, Ergin Ertem üst katın, Haydar Saka da Amerikan barın müdavimiydi. Ahmet Cemal öz yaşamını iğneli bir dille anlattığı şiirinde Asmalımescit'i ve Nil'i anar:

Asmalımescittendir kafakâğıdım;

Nil Lokantasında yazıldım okula,

on masalı birinci sınıfım.

Şiirde Nil Lokantası'nın çevresindeki ünlü mekânlar da anılır: Alt katında Madam Edith'in piyano çaldığı Viyana Lokantası, Kedili Josefin'in pansiyonu. SENNUR SEZER

Ahmet Cemal Geçmiş Bir Dua Kitabından

Nimet Alpullu (1929) Asıl adı Nimet Alp; 40'lı yıllarda ün kazanan *dansöz*. Mersin'de dünyaya geldi, 1940'tan itibaren İstanbul *gazinolar*ında sahne almaya başladı. Ufak tefek, sarışın, çok fıkırdak bir dansözdü. Alp olan

erkeksi soyadını kadınsı bir ifade vermek üzere Alpullu olarak değiştirmesi olay oldu. Edirne'nin kazası Alpullu'nun sakinleri otobüslere, kamyonlara doluşarak İstanbul'a gelip Nimet Alpullu yazan afişleri söküp attılar, çalıştığı gazinoyu bastılar. Bu protesto üzerine Alpullu soyadından vazgeçmek zorunda kaldı. Başta İsmail Dümbüllü olmak üzere birçok ünlü ile Anadolu turneleri yaptı. 1950'li yıllarda çok sayıda filmde rol adlı. Emekliliğinde doğduğu yer Mersin'e çekildi. Maalesef akıbeti bilinmiyor. ÜMİT BAYAZOĞLU



"Oryantal Göbek Dansı", Kemal Özdemir, 2000

Nişancı Firuz Bey 16. yüzyılda yaşamış ayyaş nişancı; devrin devlet bakanı. Bu unvana sahip kişiler, fermanlara padişahın tuğrasını çektikleri için *nişancı* olarak adlandırılmışlardı. Ancak Nişancı Firuz Bey, mevkiinden çok içkiciliği ve âlemciliğiyle nam salmıştı. Müverrih Peçevi İbrahim Efendi de meşhur tarihinde, onun hakkında şunları yazar: "Nişancı Firuz Bey, ehli ırz meyhanesidir diye *koltuk meyhaneleri*ne devam ederdi. Konağına dönerken şarap galebe eder, bir köşede sızar, düşer kalır, uşakları kucaklarına alıp bir hamama götürürler ve orada ayılıncaya kadar beklerlerdi."

nohutlu işkembe Temizlenmiş, haşlanmış ve doğranmış işkembenin nohutla pişirilmesiyle yapılan bir yahni türü. Soğan yağla kavrulur, istenirse salçası eklenir, haşlanmış işkembeye nohut katılıp suyu, tuzu baharatı konur. Kısık ateşte tıkır tıkır pişirilir. Bu yahni rakı sofralarına da çok yakışır. Hem küçük porsiyonlarda meze yerine geçer hem de rakı sofralarının sonunda rahatlatıcı yemek olarak iyi gider. GÖKÇEN ADAR

nokta olmak Argoda sarhoşluk.

nöbetçi haham bakkal *Kuzguncuk*, daima İstanbul'un en renkli semtlerinden olmuştur. Geçmişte de bugün olduğu gibi semtin dört bir yanında içilirdi. *Salâh Bey Tarihi*'nde bununla ilgili eşsiz bir hikâye anlatılır. Başrolde *Sevim Burak*'ın büyükbabası, deryalar aslanı Mehmet Kaptan vardır. Eski Kuzguncuk'ta, *Küçük Paris* ile burun buruna gelmek için kapağı İcadiye Caddesi'ndeki Yani, İspiro ve Kiryako'nun gazinolarından birine atmak yeterlidir. Mehmet Kaptan, Yani'cidir. Gece Yani'den sonra tepedeki evine ulaşmak için İcadiye'nin devamındaki yokuşu izler. Yokuş uzundur, ama dik olmadığı için sarhoşlar onu yeğler. Yol boyu Rum ve Yahudi evleri, her evin önünde de mermerden dinlenme taşları vardır. Mehmet Kaptan evine dönerken bunlardan yararlanır, en çok da Katina'nın evinin önünde oturur. Gerisini *Salâh Birsel*'e bırakalım:

"Mehmet Kaptan'ın Katina'nın orda mola vermesi, biraz da bir yudum rakı çekmek içindir. Çünkü meyhaneden çıktıktan sonra, gecenin toprak-çakıl havasını sürdürmek için, yokuşun başındaki evden son cephanelerini de

kaldırmıştır. Burası Hahamın evidir. Dört katlı ve tahtadan. Hahamın İcadiye'de bir bakkal dükkânı vardır. Orayı erkenden kapadığından gecenin son sarhoşlarını nevalesiz bırakmamak içinde evinde şarap ve rakı bulundurur. Dünya iyisi, şeker şerbet bir adamdır. Müşteri geldiği vakit, en üst katta bile olsa, aşağı inmekten çekinmez. Mehmet Kaptan bilir ki buradan antifirizini almayacak olursa evde içkisiz kalacaktır. Çünkü karısı kavga çıkmasın diye evde *gençlik suyu* adına hiçbir şey bulundurmaz. Kaptanı elinde rakı şişesiyle gördüğü vakit de şöyle söylenir: Yine nerden buldun bu saatte bunu? Ama o da biliyordur ki bu Hahamın işidir."

Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi

nöbetçi meyhane Cumhuriyet döneminde *ramazan* boyunca açık tutulan *meyhane*. Aslında ramazanda meyhanelerin büyük bölümü kapanırdı. Ama sayıları az da olsa bazı meyhaneler kapıya *nöbetçiyiz* tabelası asıp içki vermeyi sürdürürdü. Bu meyhanelerin penceresi mutlaka kalın siyah *perde* ile örtülürdü.

Nur Baba Yakup Kadri Karaosmanoğlu'nun aynı adlı romanının (ilk basımı 1922) kahramanlarından Bektaşi şeyhi. Tekkelerin yozlaştığı evreyi temsil eden bu roman kahramanı, sözde ayin geleneği olarak akşamları içki sofrası kuran; tekkeye kapılanan genç, güzel ve zengin kadınları ayartarak aile yaşamlarını karartan bir tiptir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

"Nur Baba" romanının yazarı Yakup Kadri Karaosmanoğlu

nûş İçki, işret.

O

ocakbaşı Ocağın başında toplanarak kömür ateşinde pişirilen yemekleri yeme geleneğinin rakı kültürüyle bütünleştiği **meyhane** türü. Dr. Ahmet Uhri *Ateşin Kültür Tarihi* isimli kitabında "...ocakların insanoğlunun birlikte yaşaması yani sosyalleşme olgusu üzerine etkileri ise açıktır. (...) bu olgu sonucu, ateşin topluluğu duygu ve düşünce yönünde birleştirici etkisi de olmuş..." dedikten sonra bir besin maddesini pişirerek yenebilecek hale getirme eyleminin, sosyalleşmenin göstergesi olarak algılanabileceğini anlatır. Çünkü, ocak topluluğun birlikteliğini ve hatta dayanışmasını simgelemekte, bunu da paylaşım üzerinden anlatmaktadır. Aslında ocakbaşı başlı başına sosyolojik bir çözümlemedir.

Piknik mangalcıları darılmasın; bu kitabî bilgilerin en iyi rakı dünyasındaki ocakbaşı uygulaması ile yaşama geçtiğini herkes kabul etmeli. Ocakbaşı kavramı akla sadece rakı eşliğinde, soğumasına fırsat kalmadan mideye indirilen yiyecekleri getirmiyor. En başta közün o davetkâr ve imrendirici kokusu gelir, diğer ehlikeyiflerle yapılan hoş sohbetler eşliğinde lokmalar yudumları, yudumlar sohbetleri ve paylaşımları kovalar. Ama bu paylaşımlar son derece sakin, ahenkli, saygılı ve yapılan jestlerle süslüdür. İlk anlamı ızgara yapılan bir ocağın başında oturup rakı içmek, ocakta pişirilenlerden ya da pişirilmesi sipariş edilenlerden küçük lokmalar halinde yemek ve tüm bunların yapıldığı yer olan ocakbaşının varoluş amacı aslında geçmişten bugüne ve her yerde aynı; paylaşmak. Derdi, keyfi, lokmayı ve hatta rakıyı... Ocakbaşı gerçek bir sağaltım yeridir.

Sakatat dahil bütün ızgaraların sunulmasıyla birlikte daha çok kebap tüketilen bu mekânların kendine özgü bir kuveri ve meze mönüsü de vardır. Sözgelimi **beyaz peynir** yerine tulum peyniri servis edilir; çünkü ekmek olarak sıcak pide ve lavaş sunulur. **Lahmacun** mutlaka *fındık*tır. Salata ise ezme ve gâvurdağıdır. [*bkz.* **gâvurdağı salatası**] Ana yemek olan ızgara ise birer birer pişirilerek bittikçe yenilenmek usulüyle ağır ağır servis edilir.

Ocakbaşında rakı içmeye gelince; bu, meyhanede olduğu gibi bir genel kural değil, yalnızca seçim konusudur. Kaldı ki, akşam saatlerinde bir

ocağın başında bir araya gelen dostların dertleşmek ya da keyiflenmek için ızgaralarını rakıyla tatlandırmak istemiş olacakları kolayca öngörülebilir. Öte yandan, ocakbaşı ve rakı birlikteliğinin tarihçesine ilişkin kesin bilgiler de bulunmamaktadır.



Her ne kadar bugün, özellikle metropollerde değişiklik gösterse de tam bir eril kültür uygulaması olan ve daha çok kış aylarında tercih edilen salonları, bu özellikleri nedeniyle Anadolu'da daha çok şehir dışında bulunmaktadır. Elbette yöreden yöreye değişen âdetleriyle... Hepsi bir yana, nerede olursa olsun rakı ve sohbet eşliğinde, karın doyurmak için değil de keyif için hazırlanan ve yenen yemeklerin sofrasıdır, *ocakbaşı* denilen. Zaten sohbet değil midir, rakıya en güzel meze? TANYEL TURAN

ocakçı Eski meyhanelerde **aşçı**ya verilen bir başka ad.

oda Bazı **gedikli meyhaneler**de varlıklı müşteriler için genellikle üst katta yapılan mükemmel döşenmiş özel mekân. Odalara dışarıdan ayrı bir kapıdan girilirdi. **Koçu** bu odaların çerçevesini çizer: "İstanbul'un azılı zorbaları, kabadayıları, meşrebine göre ya bir nevcivan yahut bir yosma nigârla gelir, diz dize **îş ü işret** ederlerdi."

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

odalar **Urfa**'da sıra gezen yedi sekiz kişilik arkadaş grubunun bir araya gelerek kiraladıkları ev veya dairelere verilen ad. Bu arkadaşlar, **sıra geceleri**ni evde değil, kiraladıkları odada yapar. Çünkü rakı içip eğlenmek için daha rahat bir ortam oluşur.

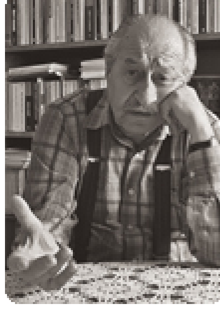
Kaynak kişi: Mehmet Kurtoğlu 1969, Şanlıurfa merkez ilçe

Okan, Tanju (1938-1996) Özgün sesi, kalender meşrep yorumu ve kuşaklar boyu eskimeyen anasonlu aşk şarkılarıyla sevilen **pop müziği** şarkıcısı, sinema oyuncusu; büyük rakıcı. Tabiri caizse yerli Frank

Sinatra'mızdı. Türkçe sözlü aranjman plaklarla adını duyurdu. Pop müziğinin dönüm noktalarından biri kabul edilen *Hasret* ile başlayarak *Koy Koy Koy*, *Kadınım*, *Öyle Sarhoş Olsam ki*, *İç İç Unutursun*, *Şerefe*, *Ayyaş*, *Parkta Yatıyorum* gibi unutulmaz 45'liklere imza attı. 1970'lerin ikinci yarısında *Deli Gibi Sevdim* ve *Kemancı* şarkılarıyla kenardan da olsa **arabesk** fırtınasına bulaştı. Hep terk edilmişlerin, derbederlerin, kadehlere ve anılara sığınmışların şarkılarını söyledi, öyle sevildi. Söylemekle kalmadı, söylediği gibi de yaşadı. Bir günde yedi büyük devirdiği rivayet edilir. Kişiliğiyle söylediği şarkılar arasındaki uyum, ona nesilden nesile miras kalan *Tanju Baba* unvanını kazandırdı. Şarkılarında geçen *Dünyanın merkezi bu meyhanedir* (Tuğrul Dağcı) ya da *Benim en iyi dostum içkim sigaram / Onlar da terk ederdi olmasa param* (Selami Şahin) gibi sözler, onun nadir bulunan lirik bariton sesiyle tüm rakı-severlerin kalbine kazınmıştır. OGAN GÜNER



okkalık Her akşam bir *okka* rakı içen ayyaş.



Oktay, Ahmet (1933) Şiirleriyle olduğu kadar gazeteciliği, araştırmacılığı, denemeleri, gezi yazıları, anıları ve plastik sanatlar alanındaki çalışmalarıyla da nitelikli ürünlere imza atmış, bir dönemi tanıklığıyla kayda geçirmiş yazar.

Oktay, hayatının her döneminde, kendi deyimiyle elli yıl boyunca şairler, romancılar, ressamlar, tiyatrocular, gazeteciler arasında **bohem** bir hayat yaşadı ve bu yaşantının izdüşümlerini *Gizli Çekmece* kitabının *La Bohème'de Ben de Oynadım* başlıklı bölümünde aktardı. İçinden alkol ırmağının her daim aktığı bir hayattı bu, efsanelerin yaşanarak yaratıldığı, yoksulluğun eğlenceli bir deneyime çevrildiği, yüzlerin güldüğü, acıların hakkı verilerek yaşandığı, hümanist değerlerin henüz alaşağı edilmediği...

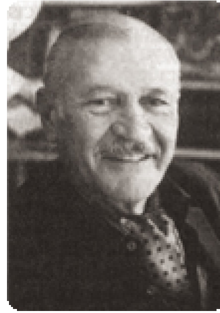


"Gizli Çekmece", Ahmet Oktay, 2004

Ahmet Oktay ailesiyle birlikte Gaskonyalılar'da

Bohemin yükseldiği ve çökmeye başladığı dönemde dostlarını parlak bir aynada hatırlayarak o günlere itibarını iade eden Oktay, bütün o içkili masalarda gülümseyen iyi kalpli kaleminde bir portreler galerisi yarattı. Bugün, kitabının kapağı açıldığında, dost resimler onunla her daim kadeh tokuşturmaya devam eder. Ahmet Oktay, İstanbul ve Ankara'da geçen bu elli yıl boyunca kendisi kendisine sorar "Kimlerle nerelerde yaşadı(k)" diye ve yanıtlar: "**Ömer Uluç**, Sadi Öziş, Demir Özlü, Ferit Edgü, **Selahattin Hilav**, **Edip Cansever**, **Sevim Burak**, **Leylâ Erbil**, Güner Kuban-Ayhan ve Deyzi, piyanist Onay, Tosun Moran, Cem Kabaağaç, Asaf Çiyiltepe, Turhan Seyfioğlu, **Yüksel Arslan**, Sinan Bıçakçı, Nur Sabuncu, **Özdemir Asaf**, **Fethi Naci**, **Patriyot Hayati**, Balıkçı Baki, Nil Yalter, Behçet Safa, Cevdet Altuğ, Münir Özkul. Yüzleri gitgide silikleşen daha yüzlerce, binlerce ad: **Fikret Ürgüp**, Güner Sümer, Ege Ernart, Ayberk Çölok, **Cahit Irgat**..." Mekânlar başlığı altına şu kaydı düşer: "**Baylan** Pastanesi, **Lefter**, Yeşil Horoz, **Hristaki**, **La Bohème**, Bacı, **Tosun**, **Kulüp 12**, **Kör Agop**, **Cumhuriyet**, Rejans, **Park Otel**, Vlado, Neşe, **Todori**, Kaptan, **Refik**, **Nil**." PELİN ÖZER

Ahmet Oktay Gizli Çekmece



Oktay Rifat (1914-1988) Tam adı Oktay Rifat Horozcu; **Orhan Veli Kanık** ve **Melih Cevdet Anday** ile birlikte *Garip* akımının sacayağını oluşturan büyük şair. Türk edebiyatına yön veren usta şairlerden biri olduğu kadar, ünlü rakı-severler listesinin de üst sıralarında yer alır. **Ankara**'da bulunduğu dönemde bu iki can yoldaşının yanı sıra **Cahit Sıtkı Tarancı**, Nurullah Ataç, Ahmet Muhip Dıranas, **Mehmed Kemal**, **Fahir Aksoy**, **Cihat Burak** gibi edebiyatçı ve sanatçılarla, **Kürdün Meyhanesi**, **Üç Nal**

gibi meyhanelerde bir araya gelirdi. İstanbul'da yerleştiğinde bu muhabbetleri **Lambo**'da sürdürdü.

Eşi Sabiha Rifat, şairin rakı sevgisinden şöyle bahseder: "En çok içkiyi sever. Akşam, ufak bir tepsinin içinde meze hazırlatıp, iki üç kadeh içmeye bayılır. Sonra dostlarla oturup sohbet etmekten de çok hoşlanır." Oktay Rifat ise *Benim Yarim* şiirinde aşkını şöyle dile getirir:

Benim yârim iki dirhem bir çekirdek

Hoppa mı hoppa

Rakı içer

Kadeh kırar

Benim yârim sırasında benden hovarda.

Aynı zamanda gerçek bir İstanbul sevdalısı olan ve bunu çakırkeyif dizelerle sık sık dile getiren Oktay Rifat'ın şiirlerine anason kokusu sinmiştir. Sözgelimi *Kadeh* şiirinde rakıyı gökyüzüne benzetir:

Burası dalyan kahvesi

Ortalık süt mavisi

Apostol bu ne biçim meyhane

Tabağımda bir bulut

Kadehimde gökyüzü.

Sermet Sami Uysal Eşlerine Göre Ediplerimiz

olgun Argoda sarhoş, esrik. Kafası *olmuş* olmak anlamında kullanılır.

Olgun Rakısı Ünlü **Bilecik Rakısı**'nın üreticisi İstepan Berberyan tarafından *zamana uygun* bir atılım olarak piyasaya sürülen rakı markası. Alkol derecesi %45 olan Olgun Rakısı'nın 50 cl.'lik şişesi 94 kuruştan

satılıyordu. Aynı miktarda Bilecik Rakısı'nın fiyatı 140 kuruş olduğu düşünülürse, bu rakıyla Bilecik kalitesini yoksul kesimlere götürmenin amaçlandığı anlaşılır.

29 Kasım 1939 tarihli *Cumhuriyet* gazetesinde "Rakı içenlere müjde!" başlığıyla verilen bir ilanla halka duyuruldu. Devamında şunlar söyleniyordu: "50 derecelik fevkalâde rakı çıkarmakla şöhret kazanan Bilecik imalâthanesi, Bilecik Rakısı baki kalmak şartile zamana uygun Olgun namı altında üzümden mamul 45 derecelik ikinci bir rakı yapmıştır. Dinlenmekte olan bu Olgun Rakısı yakında piyasaya çıkacaktır."



Olgun Rakısı'nın 1937'de gazetelerde yayımlanan ilanı

Bilecik Rakısı'nın gördüğü ilgiyi hiçbir zaman yakalayamayan Olgun Rakısı kısa sürede kapandı. Zaten 1944'te **Tekel**'in içki monopolü haline gelmesiyle Bilecik Rakısı da tarihe karışacaktı.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Cumhuriyet 29 Kasım Ekim 1939

olgunlaştırma **Alkollü içki**lerin daha önce kendisinde bulunmayan **duyusal özellik**ler kazanmasını teminen, belli reaksiyonların doğal olarak oluşmasını sağlayacak şekilde proses tanımına uygun kaplarda ve uygun koşullarda bekletilmesi.

olmak Argoda içki veya tiryakisi olduğu maddeyi yeterince alarak sarhoş olmak, esrimek.

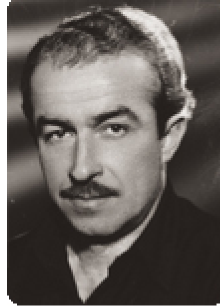
Olrayt Ali Bey 50'lerde **Aksaray** Çukurpazar'ın kalender gündüz bekçisi. İngilizcede *pekâlâ, kabul, öyle olsun* anlamlarına gelen *all right* sözü sanki evrim geçirip onun şahsıyla özdeşleşmişti. İstisnasız herkes *Olrayt Ali Bey* diye selam verir, o da *Olrayt beyim olrayt* diye mukabele ederdi. Aksaray'da oturup da bu selamlaşma tarzını bilmeyen yoktu. Olrayt Ali Bey pazar yoluna adımını attığı anda *olraytlaşma* dalgası başlardı. Ona sadece Ali Bey diye hitap edildiği duyulmamıştı.

Devrin önemli meyhanesi **Küçük Ekspres**'in renkli simalarından biriydi. Olrayt Ali Bey akşamları buraya gelip bahçedeki mutat masasına oturur, onu gören miçolar derhal yandaki kıraathaneye koşup nargilesini getirirdi. Rakı sofrasına nargilesiz oturmaz, bu ikisi bir araya gelince de keyfine doyum olmazdı. Bir yandan ona buna takılır, diğer yandan nargilesini fokurdatarak aheste demlenirdi. Arada bir de keçilerine göz kulak olurdu. Zira Olrayt Ali Bey'in gözü gibi baktığı keçileri, Çukurpazar'ı allak bullak ediyordu. Herkes illallah demişti.

Bazı kalabalık günlerde keçiler ahalinin arasına dalar, ortalık muharebe meydanına dönerdi. Olrayt Ali Bey koşarak gelir, bekçi düdüğünü kulakları sağır edercesine çalardı. Düdüğün sesini duyan keçiler o anda taş kesilirdi:

Olrayt bayanlar baylar olrayt!.. Asayiş berkemal... Sonra Küçük Ekspres'teki yerine kurulur, rakısını yudumlayıp nargilesini fokurdatırdı. Tam bir keyif adamıydı vesselam. VEFA ZAT

Omurca Rakısı 30'larda piyasada bulunan rakı markası. 1935 Cumhuriyet Almanağı'ndaki ilana göre merkezi Beyoğlu'ndaydı. Aynı imalathane ayrıca **Turan Rakısı**'nı üretiyordu.



Orhan Kemal (1914-1970) *Türkiye'nin Gorki'si* diye de anılan öykücü ve romancı. **Beyoğlu**'nda Hacapulo Pasajı'ndaki lokantada, **Eminönü**'nde eski bir sinagogdan dönüştürüldüğü için *Havra* diye anılan Ege Lokantası'nda içerdi, ama asıl gözdesi **Sirkeci**'deki Adana Kebapevi'ydi. Kebapçı sayısının koca İstanbul'da iki üç taneyi geçmediği yıllardı. 1960 Nisan'ında **Fikret Otyam**'a şöyle yazıyor: "Şimdi Adana Kebapevi'nin açılmasını dört gözle bekliyorum. Çiğköfte, beyti, Adana kebabı ve domates salatasıyla kafayı çekmenin, çekebilmenin zevki emin ol Nobel'e namzet gösterilmekten çok daha fazla."

Eve misafir geldiğinde eşi Nuriye hanıma çiğköfte yoğurması için seslendiği söylenir. Erkek işi sayılan çiğköfte yoğurmasını bilmezdi. 1965'de kebapla içtiğinde içkinin dokunmadığını yazmıştı: "Haftada birkaç gece bizim Adana Kebapevi'nde demleniyorum. Taa yıllarca önceki gibi. İnanır mısın, çiğköfteli, humuslu, beyti kebaplı içki ne baş ağrısı yapıyor ne de ne bileyim, halsizlik. Yaş elli bir oldu ama, ben eskiye kıyasla pek bir değişiklik görmüyorum."



Sait Faik Müzesi Koleksiyonu

Orhan Kemal (sağdan ikinci), Sait Faik (soldan ikinci) ve Yaşar Kemal (sağ başta) ile birlikte bir dost meclisinde

Orhan Kemal'in öykü ve romanlarında içki keyif için olduğu kadar üzüntüleri unutmak için de içilir. Keyif için içilen içkilerde öykünün erkek kahramanı, evde sevdiği kadın için becerikli hareketlerle salata yapar, sofra hazırlar. *Sarhoşlar* kitabıysa tıpkı öteki öykü kitapları gibi yaşamın zorluklarını ironik dokunuşlarla iğneleyen öyküleri kapsar. SENNUR SEZER

Fikret Otyam Arkadaşım Orhan Kemal Ve Mektupları

Orhan Veli *bkz.* **Kanık, Orhan Veli**

oriste Rumcada *buyrun*. Eskiden Rum meyhaneciler müşterilerini bu sözle karşılar, bir şey istendiğinde masaya *oriste!* diye koşardı.

Orman İçkili Lokantası Eskiden **Beyoğlu** İstiklal Caddesi'nde faaliyet gösteren şarküteri, **içkili lokanta**. 1938'de, Niko Papadopulos tarafından açılan Orman, Nisuaz Pastanesi ile Alkazar Sineması arasındaydı. Şarküteri bölümündeki vitrinli buzdolaplarının tam karşısına ayakta bira içilen bir bölüm yapmışlar, buraya elips şeklinde yüksek mermer masalar koymuşlardı. Müşteriye birayla birlikte *a la minute* çerezler de verilirdi. Orman'ın ilk dönemlerinde şöhret kazandığı iki ürün, tereyağı ve süttü; bu yüzden halk arasında *Orman Çiftliği* denirdi. 2. Dünya Savaşı boyunca şarküteri yanı ağır bastı. Ancak 1946'dan sonra tereyağından çok, çeşitli ve hafif içkilerle ünlenmeye başladı. Derken lokantanın arka tarafı beyaz örtülü masalarla donatıldı ve rakı ile şarabın bir arada içildiği seviyeli bir meyhane havasına büründü.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



orospu turşusu **Turşu**, emek ve zaman isteyen güzel bir **meze** çeşididir. Oysa rakı sofrasına renk katan ve çabucak, zahmetsiz yapıldığından bu ismi alan söz konusu turşu, aynı zamanda iştah açıcıdır. Genellikle çarliston biberden yapılır. Biberler haşlanıp çekirdeği ve kabuğu ayrıldıktan sonra üzerine dökülen sirke ve sarmısak ezmesiyle hazır hale gelir. İsteğe bağlı olarak sızma **zeytinyağı** ilavesiyle de servis edilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ



orsa boca *Bata çıka* yol alan sarhoş. Aşırı alkol almış bir kimsenin dengesiz yürümesini niteler. Denizcilikte geminin rüzgâr alan yanına *orsa*, rüzgâr almayan yanına *boca* denir.

orta şamdanı Eskiden **gedikli meyhaneler**in göbeğinde en görünür yerde bulunan büyük şamdan. Orta şamdanının *uyandırılması* için sonuna kadar beklenir, **kandil**ler ve sofralardaki çok sayıda **fiske şamdanı** yakıldıktan sonra yakılırdı. **Akşamcılar** arasında orta şamdanın yanması, meyhanenin kıvamını bulması demekti.

ortacı Eskiden **gedikli meyhaneler**de müşterilerin isteklerini karşılamak üzere gezinen meyhane uşağı. Bu işe genellikle kıdemli bir **muğbeçe** baksa da bazı meyhanelerde yaşça daha büyük tecrübeli *ortacılar* tercih edilirdi.

Ortaköy İstanbul'un Avrupa yakasında **Beşiktaş**'tan sonra karşınıza çıkan ilk **Boğaziçi** köyü. Tarihte *Arkheion* adıyla bilinen Ortaköy, erken Bizans döneminde kurulmuş bir Rum köyüdür. Semtte kurulan ilk **meyhane** hangisidir bilmiyoruz, ama hayli eski olmalıdır. 9. yüzyılda yapılan iki manastırla Ortaköy'ün nüfusu artmış, gerek 16. yüzyıldan itibaren yerleştirilen Müslümanlar, gerekse 17. yüzyıldan itibaren şehrin diğer mahallelerinden buraya göç eden Yahudiler ve Ermeniler sayesinde İstanbul'un en kozmopolit yerleşimlerinden biri olmuştur.

Sultan Abdülmecit tarafından inşa ettirilen ve yapımı 1855'te biten Dolmabahçe Sarayı ile beraber, saltanat ailesinin ikametgâhı, Tarihi Yarımada'dan, daha *Avrupai* olan Boğaziçi'ne taşınmaya başlamıştır. Dolmabahçe Sarayı'ndan kuzeye gidildikçe, Beşiktaş ile Ortaköy arasında Padişah'ın yakın akrabaları için inşa edilen *Feriye Sarayları*, çevresinde oluşan üst sınıf konutlarını Ortaköy'e doğru genişletmiştir. 1853'te yapılan Ortaköy Camii, güney-kuzey aksında gerçekleşen bu elit kentleşmenin merkezindedir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1920'de çekilen fotoğrafta Ortaköy sahili

Orta ve alt sınıflar ise Ortaköy vadisinin içine doğru yerleşmiştir. 19. yüzyılın mahalle meyhanelerinin daha çok bu bölgede yer aldığı düşünülür. 20. yüzyılda azınlıkların aşamalarla ülkeyi terk etmesi, Ortaköy'ün kozmopolit yapısını kaybetmesine yol açmıştır. Bugün vadi içinde bulunan tek meyhane Sefarad'dır. Gene de Ortaköy'ün gayrimüslim halkının yadigârı olan sahildeki salaş meyhane dokusu, 1970'lere kadar yaşamaya devam etmiştir. Vadi içindeki apartmanlaşma, özellikle 1973'te 1. Boğaziçi Köprüsü'nün açılışından sonra hız kazanmış, 1980'lerde yöreye yönelen orta-üst sınıf emlak hareketiyle semt yeni bir demografiye evrilmiştir. Belediyenin 1989-1992 arasında, özellikle Ortaköy meydanı ve Cami etrafında gerçekleştirdiği dönüşüm projeleri, otantik mahalle yaşamını tamamen ortadan kaldırmış, bölgeyi kafelerin, kulüplerin, lüks balık lokantalarının öbeklendiği bir gece hayatı merkezi haline getirmiştir.

Bu dönemde mahallede rakı içilip balık yenecek içkili lokantaların da açıldığına şahit oluyoruz. Bunlardan, tevellütleri 20 seneyi geçen ikisi, deniz manzarasına da sahip olan Çınaraltı ve Bodrum Balık Lokantası'dır. Öte yandan, aynı dönemde alameti farikaları Pasha ve Laila olan sosyetik gece kulüpleri, varlıklı zümreyi Ortaköy-Kuruçeşme hattındaki yeni ve pahalı eğlence mekânlarına çekmiştir. Yakın zamana kadar ilkokul olarak kullanılan Hatice Sultan Yalısı'nın ve başka tarihi binalarının butik otellere dönüştürülmesi bu değişim dalgasının süreceğine işaret etmektedir. ULUS ATAYURT

Ortaoyunu Bir olayı seyircilerle çevrili bir alanda sergileyen seyirlik halk oyunu. **Karagöz Tiyatrosu** ile pek çok ortak noktası olan Ortaoyunu, 16. ve 17. yüzyıllarda *kol oyunu*, *taklit oyunu*, *meydan oyunu* ve *zuhuri kolu* gibi oyuncu **kol**larının gösterilerinden oluşuyordu. Kesin biçimini ve adını 19. yüzyılda almıştır. Ortaoyunu da Karagöz Tiyatrosu gibi muhalif bir kimliğe sahiptir. Bu yanıyla Osmanlı dönemindeki toplumsal muhalefetin sacayağını tamamlayan **kahvehane** ve **meyhane** ile organik ilişkileri vardır.

Çok aktörlü ve çalgılı bir gösteri olan Ortaoyunu'nda müzik, oyunun başıyla sonunda ve Karagöz'de olduğu gibi aktörlerin kimliğiyle gelişini bildirmek için yer alır. Ortaoyunu'nda kadın rollerini **zenne** diye adlandırılan erkek

oyuncular oynar**.** Yaşlarına göre giyinen zennelerin yaşlılarına *kocakarı*, siyahi cariyelerle dadıları oynayanlara *kayarto* denilir. Uzmanlar, Ortaoyunu'nda bir dönem **köçek**lerin ve *curcunabaz* denilen maskaraların oyunun başında ve oyun konusundan bağımsız bir biçimde yer aldığını söyler.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Kavuklu Hamdi ile Pişekâr

Oyunun oynandığı alan *palanga* olarak adlandırılır, açık havada ya da kapalı yerlerde kolayca düzenlenirdi. Daire ya da elips biçimindeki oyun yeri, seyircilerden ip gerilmiş kazıklarla ayrılır, meydanın sağına kadınlar, soluna erkekler yerleştirilirdi. En az bir zurna ve bir çifte naradan oluşan çalgı takımı, seyircilerin tam önünde yer alırdı. Alanda evi simgeleyen ve *Yeni Dünya* diye adlandırılan bir paravan ile *dükkân* denilen kısa bir iskemleden başka bir dekor yoktu.

Ortaoyununda oyunlar, ana çizgileri bilinen bir konunun oyuncuların doğaçlamasıyla, yani *tuluat* yoluyla geliştirilmesine dayanır. Oyuncuların mimikleri, espri gücü ve *yutturmaca* denilen iki anlamlı sözleri önemlidir. Karagöz'dekine benzer oyun kişileriyle sahnelenir. Ortaoyunu'nda **Karagöz**'ün karşılığı Kavuklu, **Hacivat**'ın karşılığı ise Pişekâr'dır. Ortaoyuncuların sonuncusu Dümbüllü İsmail Efendi sayılırsa da, gelenek yerli komedilerde sürmektedir. SENNUR SEZER

Çiğdem Kılıç Geleneksel Türk Tiyatrosunda Zenneler / Refik Ahmet Sevengil Eski Türklerde Dram San'atı / Refik Ahmet Sevengil İstanbul Nasıl Eğleniyordu / Pertev Naili Boratav Yüz Soruda Türk Halk Edebiyatı

Osmanlı İmparatorluğu'nda içki İçki İslam dininde yasaklanmış ve şarabın *bir damlasının bile* haram olduğu hükmü şeriatta tartışılmaz bir kesinlik kazanmıştır. Buna karşın Osmanlı İmparatorluğu'nda bu hüküm, bir genel içki yasağına bazı kısa dönemler dışında pek konu olmamıştır. Devletin uyrukları arasında gayrimüslimlerin bulunması, bunların kendi dini inançlarında içki içmenin yasak olmaması ve Osmanlı'nın bu azınlıkların kendi inanışları doğrultusunda yaşamalarına izin veren çok hukuklu bir düzeni benimsemesi, bütün ülkeyi kapsayan genel bir içki yasağının söz konusu olmamasını sağlamıştır. Buna ilaveten içki üretiminden alınan vergi de genel bir yasak uygulanmamasının bir başka sebebidir.



Topkapı Sarayı Müzesi

12. yüzyıl âlimi Ebu'lİzz elCezerî'nin "Kitabü'lHiyel" adlı eserindeki bir minyatürde otomatik içki doldurma mekanizması ve sâkilik yapan cariye

Evliya Çelebi, *Seyahatname*'nin ilk cildinde meyhaneci esnafını anlatırken bu hususa şöyle değinir: "[Şarabın] katresi [*damlası*] haramdır, lakin Âl-i Osman'ın esbab-ı ihtişamı çok olmağile masarif dahi ziyade olup bu şarabı dahi men etmeyüp vergi tarh eder, senevi (...) hasıl olur." Görüldüğü gibi, Evliya Çelebi açık yüreklilikle devletin masrafı çok olduğu için *içki vergisi*nden vazgeçemediğini belirtir. Senevi [yıllık] geliri belirtmeyip boş bırakmıştır, ancak **Galata**'da sürekli bulunan *hamr emini* adlı görevlinin yalnız bu semtten topladığı verginin yılda 70 bin kuruş olduğunu da yazar.

O dönemlerin uygulamaları ve değer yargıları göz önüne alınırsa, genelde göreceli olarak hoşgörülü bir yaklaşımın söz konusu olduğunu söyleyebiliriz. En fazla yapılan, Müslüman uyruklar için bazı kısıtlamalar getirmek olmuştur. Örneğin Müslüman mahallelerinde meyhane açılmasına ve Müslümanların meyhanecilik yapmasına izin verilmemesi, meyhane ruhsatının sıkı kayıtlara bağlanması bu önlemlere örnek olarak verilebilir.



NİGARÎ

1561 tarihli minyatürde II. Selim'in saray âlemi

İÇKİ VE DEVLET: Osmanlı İmparatorluğu'nda içki konusunu kronolojik olarak ele alırsak, İstanbul'un fethinden önceki dönemde bu konuda pek az bilgi bulunduğunu görürüz. İçki içtiği söylenen ilk Osmanlı padişahı **Yıldırım Bayezit**'tir. Onun saltanatını takip eden *Fetret Devri*'nde kısa bir süre hüküm süren oğlu **Emir Süleyman**'ın belirgin niteliği ise uslanmaz bir ayyaş olmasıdır ve bu durum kötü sonunu hazırlamıştır. Bu dönemde devletin büyük kentlerinde, örneğin Bursa ve Edirne'de meyhanelerin olup olmadığı veya belli kuralların mevcudiyetini gösteren veriler yoktur.

İstanbul'un fethinden sonra **Fatih Sultan Mehmet**'in iyice harap olmuş ve nüfus bakımından fakirleşmiş kenti geliştirmek için ülkenin pek çok şehrinden Müslüman ve Hıristiyanları İstanbul'a iskân ettirdiği bilinmektedir. Bizans zamanında ana yarımadada ve Cenevizlilerin yönetimindeki Galata'da meyhaneler bulunduğu muhakkaktır. Osmanlı yönetiminin gayrimüslimlerin yoğun olduğu mahallelerde ve özellikle Cenevizlilerden alınan Galata'daki meyhanelere karışmadığı anlaşılıyor. Fatih'in nedimi olan şair **Melihî**'nin **Eminönü**'ndeki meyhanelerin müdavimi olduğunun bilinmesi, ondan bir yüzyıl sonra yaşayan Latifî'nin Eminönü'nde meyhane bolluğundan söz etmesi, bu kanaati kuvvetlendirmektedir.

İstanbul'daki Osmanlı dönemi meyhaneleri hakkında en ayrıntılı bilgiyi Evliya Çelebi'de bulmaktayız: "İstanbul'un dört tarafında da meyhaneler vardır ancak en çok meyhaneye rastlanılan semtler **Samatya**, **Kumkapı**, Eminönü, Unkapanı, Cibali, **Fener**, **Balat**, **Hasköy**'dür. Galata ise zaten meyhane demektir."

Evliya Çelebi'nin söz konusu ettiği semtlerin gayrimüslimlerin yoğunlaştığı yerleşim alanları olduğu görülüyor. Bu semtler Rum, Ermeni ve Musevilerin çoğunlukta olduğu semtlerdir. Galata ise bir liman kenti olarak çoğunluğu Hıristiyan olan uluslararası bir nüfusa sahiptir. Osmanlı döneminin meyhanecileri genellikle Rum'dur. Kumkapı gibi Ermenilerin, Cibali ve Hasköy gibi Musevilerin çok olduğu semtlerde Ermeni ve Musevi meyhanecilere de rastlanır. Ülkedeki bütün meslekler gibi meyhaneciler de

lonca sistemine bağlıdırlar. Loncaya bağlı olarak kurulmuş meyhanelere **gedikli meyhane** denilmektedir.

Osmanlı yönetiminin gedikli meyhane sayısını belirli seviyede tutmaya önem verdiği anlaşılıyor. Önceden ruhsat verilmiş meyhaneler dışında yeni gedikli meyhane açmanın epeyi zor olduğunu belirten olaylara rastlıyoruz. Yeni bir meyhane açma iznini, her türlü inşaatı denetim altında tutan mimarbaşılar vermektedir. Eminönü'ndeki Yeni Cami'in ilk mimarı olan Mimarbaşı Kasım Ağa'nın rüşvet alıp yeni bir meyhane açılmasına izin verdiği suçlamasıyla idam edildiğini biliyoruz.



Mey İçki Koleksiyonu

19. yüzyılın sonunda veya 20. yüzyılın ilk yıllarında çekilmiş bir saydamda Osmanlı zabitlerinin rakı meclisi

Osmanlı dönemindeki İstanbul meyhanelerinin sayısı hakkında aydınlatıcı bilgilere gene Evliya Çelebi sayesinde ulaşıyoruz. Ona göre 17. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da gedikli meyhane olarak bin 60 dükkân ve bu dükkânlarda çalışan 6 bin kişi vardır. Çelebi'nin zikrettiği önemli bir husus ise resmi izinli gedikli meyhaneler dışında kentte izinsiz çalışan ve **koltuk meyhanesi** denilen meyhanelerin mevcudiyetidir. Bunları da göz önüne alırsak dükkân sayısı 2 bin 623'e çalışan sayısı 11 bin 639'a çıkmaktadır. Bu rakamlardan kaçak meyhane sayısının izinli meyhanelerden daha çok olduğu ortaya çıkıyor. Gene de bu sayıları sevimli Evliya Çelebi'nin abartma huyunu göz önüne alarak değerlendirmek gerekir.

İÇKİ YASAKLARI: Sefanın taşkınca yaşandığı **Lale Devri** (1718-1730) sayılmazsa, Tanzimat'a kadar Osmanlı İmparatorluğu içinde durum bu çerçevede gelişmiştir. Kısa fasılalarla da olsa İstanbul'da genel içki yasağı uygulandığı dönemler olmuştur. Bunun ilk örneği Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) Müslüman ahaliye konan yasaktır. 1553-54 arası İstanbul'da bulunan gezgin Hans Dernschwam seyahatnamesinde İstanbul'daki meyhaneleri Rum ve Musevilerin işlettiğini, içkinin Müslümanlara yasaklandığını, gizlice içerken yakalananların falakaya yatırılıp hapsedildiğini söyler. Bu yasak Kanuni'nin oğlu **II. Selim** zamanında kaldırılmıştır. Kendi de içkiyi seven II. Selim yasağı kaldırmış, ama zevahiri kurtarmak için şarap küfelerinin arabalarla taşınmasını emretmiştir; sebebi ise hamallar taşırsa şarabın Müslümanlara değme olasılığıdır.



ENDERUNLU FAZIL, Topkapı Sarayı Müzesi

Minyatürde mahalle baskını

İkinci yasaklama I. Ahmet dönemindedir (1603- 1617). Çok dindar olan bu padişah kesin bir içki yasağı koydu; bütün meyhaneler kapatıldı; içki vergisini toplayan *hamr emini* görevi ilga edildi. Osmanlı'daki en amansız yasak budur ve Müslüman veya gayrimüslim herkese uygulanmıştır. Ancak tarihçiler bu kapsamlı yasağın da çeşitli hilelerle delindiğini yazar. I. Ahmet'in ölümüyle yasak kaldırıldı, gedikli meyhaneler eski sahiplerine verilerek yeniden açıldı.

Osmanlı döneminde üçüncü ve son içki yasağını ise **IV. Murat** (saltanatı:1623-1640) koydu. Kişisel kanımızca, bu yasak dini nedenlerle konmuş gözükse de, asıl nedeni asayişi iyice bozulan başkenti *demir yumruk* altında hizaya sokmak isteyen padişahın düzeni koruma endişesidir. Meyhanelerle birlikte kahvehanelerin de kapatılması bu kanaatimizi destekleyen bir vakıadır. Bütün içki yasakları içinde en gaddar uygulamaların görüldüğü dönem budur. Kendisi de içkiyi seven ve içki âlemleri düzenlemekten hoşlanan IV. Murat, bizzat kendi yaptığı teftişlerle yasağa uymayanları hemen yanındaki cellada teslim ederek emrinin uygulamasını pekiştirmiştir. İstanbul halkının bu zalim uygulamaya gösterdiği direnç ve muhalefet, o günlerde yaşadığı varsayılan **Bekri Mustafa** öykülerinde çok iyi görülür.

IV. Murat'tan sonra genel bir yasaklama girişimi bilmiyoruz. Tanzimat'a kadar süreç bu şekilde devam etmiştir. Bunun tek istisnası IV. Mehmet zamanında (1648-1687) padişahın hocası olan Vanî Mehmet Efendi'nin etkisiyle bir içki yasağı kararı alınması, ama adı geçen hocanın gözden düşüp Bursa'ya sürülmesiyle bu yasağın hemen kaldırılmasıdır.

BATILILAŞMANIN ETKİLERİ: Tanzimat'tan sonra özellikle Kırım Savaşı sırasında İstanbul'a müttefik İngiliz ve Fransız askerlerinin gelmesi ve Batı ile ilişkilerin gelişmesi, içki konusunda daha liberal uygulamaları ortaya çıkarmıştır. Gedikli meyhaneler dediğimiz lonca sistemine bağlı meyhaneler varlıklarını sürdürse de gittikçe önemini yitirmiş ve 1910'da lonca sisteminin ilgasıyla tarihe karışmıştır. Zaten daha önceleri lonca sistemine girmeyen yeni meyhaneler açılmaya başlamıştır. Bu yeni meyhanelerde Batı'daki gibi masa sandalye düzeninin benimsenmesi,

alafranga içki ve yemeklerin sunulması; iskemle ve sinilerde hizmet veren eski gedikli meyhanelerin de değişmesine neden olmuştur.

Tanzimat'tan sonra Osmanlı yönetimi, içki ve meyhane konusunda çağdaş bir anlayışa yönelmiştir. İstanbul'da Avrupa'ya benzer belediye örgütü kurulduktan sonra çıkarılan nizamnamelere baktığımızda meyhanelere konulan kuralların pek sıkı olmadığını görüyoruz. Örneğin, 1859 tarihli bir nizamnamede, meyhanelerin dükkân dışında sokağa masa koyamayacağı, zabıta memurlarının, o zamanki deyimle *belediye çavuşları*nın görevdeyken meyhanelere giremeyeceği gibi maddeler vardır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Sultan Reşat döneminde Galata'da içki satan dükkân

Dikkat edilen bir husus ise meyhanelerin cami, mezarlık gibi kutsal kabul edilen mekânlardan an az 100 arşın (yaklaşık 67 metre) uzaklıkta kurulması zorunluluğudur. 1900 yılında Yeni Cami'ye bu mesafeden daha yakın bir işyeri olan İngiliz uyruklu bir kişiye içki depolama izni verilmemiştir. Bu bağlamda, 1908'de yapılan bir nizamnamede, mezarlık ve camilere bitişik arazilerin gayrimüslimlere satılabileceği, ancak alan kişilerin bu mekânları yalnızca ev olarak kullanabileceği –örneğin meyhane açamayacağı– belirtilmiştir. Görüldüğü gibi, artık içki ve meyhane tam diyebileceğimiz bir serbestiye kavuşmuştur. EROL ÜYEPAZARCI

Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Cilt: I / Osman Nuri Ergin Mecelle-i Umur-u Belediye

ot Rakı sofrası olacak da *yeşilliği* olmayacak. O sofra rakı sofrası sayılmaz ki. Bir yeşillik mutlaka bulunmalı. Varsın yabanisi olmasın, kültürü yapılan otlar ne güne duruyor. **Roka**, tere, nane, maydanoz, dereotu vs. rakı sofralarında bir vesileyle boy göstermiyorlar mı? Bunun yanı sıra yabani otlar da özellikle Ege rakı sofralarında çok ilgi görür.

Mönüsü et ağırlıklı bir rakı sofrasında karışık **ot kavurmaları** çok iyi gider. Tadına doyum olmaz. Menüsü balık ağırlıklı rakı sofralarındaysa **haşlama ot salataları** ile ot yahnileri çok iyi uyum sağlar. Elbette ot haşlamaları doğru yapıldığı takdirde. Otların harlı ateşte fokur fokur kaynayan tuzlu bol suya, suyun kaynamasını kesmeyecek şekilde azar azar atılıp yumuşak ve diri kalacak şekilde haşlanması ve üzerlerine birkaç kepçe haşlama suyu gezdirilerek saklanması lazım. Aksi halde suyu sıkılmış, tadı, vitaminleri gitmiş, bakınca da tadınca da ne olduğu anlaşılmayan yeşil posalar sofranızda boy göstermiş olur.

Yaz aylarında, deniz börülcesi, kayakoruğu, deniz fasulyesi gibi deniz otları, deniz canlılarıyla birlikte birbirlerinden lezzetli salata ve mezelerin yapılmasına olanak sağlar. Ağız tadına düşkün olanlara tam bir damak keyfi yaşatır. İşin içinde bir de ot turşuları vardır. Kayakoruğu, deniz börülcesi, ve fasulyesi, kapari (*kebere*) ve melengeç filizi turşuları, rakı sofraları için

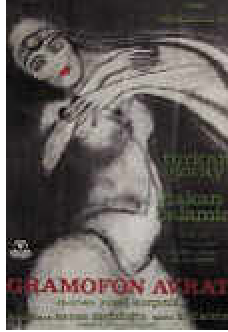
kolay kolay vazgeçilmeyecek lezzetlerdir. Tabii bu otları bilenler ve bulabilenler için. GÖKÇEN ADAR



Kaya koruğu

ot kavurmaları Yenebilir otların harlı ateşte **zeytinyağı** ve soğanla karıştıra karıştıra pişirilmesidir. Çiğden ve haşlandıktan sonra olmak üzere iki türlü kavurma şekli vardır. Örneğin turpotu haşlandıktan sonra kavrulabilir hale gelir. Tek bir ot cinsinin kavurması yapılabildiği gibi karışık otların kavurması da yapılabilir. Karışık kavurmaya giren otların türü ve miktarına göre birbirinden değişik lezzette ot kavurmaları elde edilir. Ot kavurmaları, üstüne limon sıkılınca et ağırlıklı rakı sofraları için güzel meze olur. Kavrulan ota yumurta kırıldığında da lezzetli bir yemek yerine geçer. GÖKÇEN ADAR

oturak âlemi Konya dolaylarının içkili söyleşi geleneği. Geçmişte, o dönemlerde kent dışında yer alan Meram Bağları'nda *oturak âlemleri* yapıldığı bilinir. Sıkı bir disiplin içinde yapılan söyleşide, sâki görevini bir kadın üstlenir; sırasıyla bütün konuklara içki ve meze sunar. Ayrıca türküler söyler, raks eder. **Sabahattin Ali**, *Gramafon Avrat* öyküsünde bu geleneği canlı biçimde betimler. Öykü sonradan aynı adla Yusuf Kurçenli tarafından sinemaya uyarlanmış ve Gramafon Avrat rolü Türkan Şoray tarafından canlandırılmıştır.



Otyam, Fikret (1926) **Bedri Rahmi Eyuboğlu**'nun yetiştirdiği ressam, gazeteci, yazar. Özellikle Anadolu ve Güneydoğu Anadolu röportajlarıyla tanınan sanatçı emekli olduktan sonra resme ağırlık verdi ve yapıtlarında popülizme düşmeden toplumcu gerçekçi dünya görüşünü temel aldı; Türkiye'nin doğasıyla, kilim, cicim, kolon, heybe ve çoraplardaki has renklerle, şiirsel tatlarla bezenmiş otantik yapıtları ulusal-evrensel sanatın inandırıcı örnekleri oldu.



Fikret Otyam Koleksiyonu

Fikret Otyam (solda) Orhan Kemal ile birlikte

Otyam'ın deli dolu, coşkun mizacının yanı sıra mizah yanı da önem taşır, günlük hayatında şakacı bir insandır. Rakı meclislerinin neşesidir. *Cumhuriyet* gazetesinde çalıştığı yıllarda **Ankara** ziyaretlerinde **Kürdün Meyhanesi**'ne ve Yeni Hayat Lokantası'na "şeref vermiş" Otyam, bazı cemiyetlerdeki taşkın hareketleriyle de unutulmaz bir karakter olmayı başardı. Otyam'ın Ankara'da açtığı bir sergide, ona benzer bir mizaçta olan **İlhan Berk**'le ziyaretçilerin, basın mensuplarının, önemli zatların huzurunda alt alta, üst üste, kıran kırana bedensel bir kavgaya girişerek ortalığı savaş alanına çevirdikten sonra, Berk'in "Yeter artık!" uyarısı üzerine, hiçbir şey olmamış gibi derlenip toparlanıp gülmeye başlaması dillere destan oldu. PELİN ÖZER

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

Ö

öğle rakısı Öğle saatlerinde alınan **tek** rakı. Bazıları bunu **duble** olarak alabilir, ama daha fazlası *öğle rakısı* değil, *gündüz içkisi* olur. **Can Yücel** ile birlikte önde gelen *erkenciler*den biri olan şair **Mehmed Kemal**'in *Öğle Rakıları* adlı bir şiir kitabı vardır.



Ömer Hayyam (1048-1122) İranlı şair, matematikçi ve gökbilimci; aşkın ve şarabın evrensel ozanı. Yaşadığı dönemde felsefe, tasavvuf, fıkıh, tarih ve tıp gibi konularda da yapıtlar veren bir bilgin olarak ülkesinde ün kazanmış, ancak bugüne sadece rubaileri kalmıştır. Bu rubailerin tümünün Hayyam'a ait olduğuna dair kesin bir kanıt yoktur; bazı rubailerin farklı yazarlar tarafından kaleme alındığı öne sürülmüştür. Ancak *anonim* dahi olsalar, rubailerde bütünsel bir *Hayyam felsefesi*nden söz etmek mümkündür. Sözgelimi şöyle der:

Ben şarap içiyorum doğrudur

Aklı olan da beni haklı bulur

İçeceğimi biliyordu Tanrı

İçmezsem Tanrı yanılmış olur.

Hayyam cehalete, yalana, bencilliğe, kibire düşmandır, ikiyüzlü softaları sözünü sakınmadan hicveder. Yaşam ise onun için coşkuyla, aşkla yaşanası, sevilesi, kutlanası bir zamandır. Meyhane kıyısında, şarap kadehinde, aşk içinde hayatı yaşamayı sever; insanı sever. Hazcılığı, ölümlü dünyada

kısacık yaşamı kutlamaya dayanır: *Ben düşündükçe var dünya, ben yok o da yok.*



EDMUND JOSEPH SULLIVAN

"Rubaiyat"ın 1859'dayayımlanan İngilizce çevirisine Sullivan'ın yaptığı illüstrasyon Hayyam'ın iki karakteristik özelliğini sergiliyor: Aşk ve şarap

Hayyam aklı ve bilgiyi önemser; ancak bunlar insanın kul olduğu değil, insana kul olan şeylerdir. Keza şarap da onun sığınağı ve kaçışı değil, kimi zaman dünya tasasını gömdüğü, hayatın faniliğini unuttuğu, kimi zaman da hayat kaynağını ve neşesini bulduğu bir gerçekliktir:

Şarap sonsuz hayat kaynağıdır, iç;

Gençlik sevincinin pınarıdır, iç

Gamı yakar eritir ateş gibi,

Sağlık sularından şifalıdır, iç. ÖZGE ŞEREN

Ömer Üçüncü İnce yapılı, duygusal, parayı pulu umursamayan, toplumsal sorunlarla yakından ilgilenen, düşüncelerini büyük bir yüreklilikle söylemesini bilen, insan hakları ile ilgili düşünceleri yüzünden polis arşivlerine *Solcu Ömer* olarak geçen ressam. **Kürdün Meyhanesi**'nin müdavimlerindendi. Son yıllarını yakasına yapışan hastalık ve yoksullukla geçirdi. Yaptığı resimler, yazdığı şiirler onu doyurmadı. Tutunacak bir dal bulamadı, alkole tutundu. Cebindeki simit kırıntıları ile yetinmesine, kışın Sümerbank'ın kalorifer dairesinin bulunduğu yerde gazete kâğıtlarına sarılıp uyumasına, parkta sıraların üstünde yatmasına rağmen yüzü hep güldü, yaşama gücünü yitirmedi. Ta ki veremden ölene dek. **Fahir Aksoy**, arkadaşı **Melih Cevdet Anday**'ın *Zavallı Etem* şiirindeki Etem'in Ömer Üçüncü olduğunu söylüyordu:

Zavallı Etem,

Çok çekti geçen kış

Bütün kışı parklarda geçirdi

Şimdi durumu iyi

Senatoryumda

Verem.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi / Melih Cevdet Anday Rahatı Kaçan Ağaç

Ön Asya'da içki Rakının Ön Asya'da yaygınlaşması 18. yüzyıl sonrasına rastladığından, burada *içki* deyince genellikle **şarap** anlaşılır. Şarabın bulunuşuysa birtakım söylencelerle anlatılır. Bunlardan birine göre şarabı bulan, İran'ın efsanevi hükümdarı Cem ya da **Cemşid**'dir. İkinci bir söylence ise, değişik uyarlamalarla uluslararası bir alana yayılmıştır.

Türk sözlü geleneğinde bu ikinci söylence, üzüm yetiştirmek isteyen Nuh peygamberin bağına musallat olan Şeytan'ın, kâra ortak edilmesi şartıyla onun asmalarına dokunmayacağını söylemesiyle başlar. Nuh peygamber payına düşen üzümlerinden pekmez, şıra ve pestil yaparken, kendi diktiği asmaları aslan, keçi, maymun ve domuz kanlarıyla sulayan Şeytan, sirke ve şarap yapıp, "Yaptığım şaraplardan her kim biraz içerse, aslan gibi güçlü olsun. Biraz daha içen keçi gibi inatçı, çok içen maymun iştahlı, pek çok içen domuz gibi kinli olsun" der ve bu beddua şaraba siner.

Bu söylencenin bir başka uyarlamasında ise, insanoğlunun atası Âdem asma çubuğunu ilk kez diktiğinde lanetlenmiş Şeytan bir tavus kuşu kurban eder ve kanıyla Âdem'in diktiği asmayı sular. Asma gelişip yaprak verdiği zaman Şeytan tekrar gelip bir maymun kurban eder ve kanıyla asmanın kökünü sular. Sonra koruklar belirince, Şeytan asmayı sulamak için bu kez bir aslan keser. Üzümler olgunlaştığında Şeytan sevinerek gelir ve son olarak bir domuz kurban eder. Bundan dolayı şaraba bu dört hayvanın nitelikleri geçmiştir: Sarhoş olan bir kişinin yüzü al al ve her davranışı tavus gibi gösterişli olur. Daha fazla şarap içen maymun gibi cilveleşir, daha da içense kendini aslan yürekli bir yiğit sanır. En sonunda, haddinden fazla şarap içen domuzun özelliklerini kazanır ve Tanrı yolundan uzaklaşır. Kısacası şarabı bulan, lanetli Şeytan'dır...




Sadberk Hanım Müzesi

Solda: 530 yılına tarihlenen Exekias imzalı yayvan şarap çanağında, Dionysos'un kendisini kaçırmak isteyen korsanları yunusa çevirmesi tasvir ediliyor Sağda: 1. yüzyıl Roma kadeh

Şarap ilk olarak İran'da üretilse de, dünyaya şarapçılığın çok eskiye dayandığı ve Antik Yunan üzerinden yayıldığı bilinir. Bu yüzden Türkçedekine benzer söylenceler Balkanlar'da da yaygındır. Bulgarlardaki uyarlamada, ektiği asma çubuğunu su yerine kuzudan, aslandan ve domuzdan aldığı kanla sulayan ve "Her kim şarap içerse kuzu gibi neşeli, kim daha fazla içerse aslan gibi korkusuz ve her kim içkinin ölçüsünü kaçırırsa domuz gibi yerde yatıp dünyanın maskarası olsun" diyerek kutsayan, Nuh peygamberdir.



Bardo Müzesi, Tunus

2. yüzyıl Roma mozaiği; panter olarak tasvir edilen Dionysos, deniz tanrısı Neptün'e saldıran korsanları yunusa dönüştürüyor

Yunanistan'da ise uyarlamanın iki ayrı biçimi vardır. Bunların ilkinde asma ve şarabın yaratıcısı Tanrı'dır ama yaratılmasına sebep olan Şeytan'dır. İşin içine kan karıştırmayan bu uyarlamada Şeytan, Tanrı tarafından dünyayı beğenip beğenmedikleri sorulan horoz ve domuza, dünyada üzerinde salkımlar biçiminde tatlı meyvesi olan, sıkınca şarap yapılan bodur bir bitkiye ihtiyaç olduğu cevabını vermelerini öğütler. Şeytan'ın dediğini yapan horoz ve domuzun bu isteğine Tanrı, "Bir asma olsun ve her kim şarap içmezse, benim kargışımı alsın. Kim çok fazla şarap içerse, onun aklı horozunki gibi, yüzü de domuzunki gibi olsun" cevabını verir.

Bu söylencenin diğer türünde ise ilk asma çubuğunu yetiştirip şarap yapan **Dionysos**'tur. Uzun bir yolculuk sırasında yerde bulduğu bitkiyi kurumasın diye önce bir kuşun bacak kemiği, sonra giderek bitki büyüdükçe bir aslanın ve en sonunda da bir eşeğin bacak kemiği içine koyar ve öyle korur. Yolculuk sonunda toprağa ektiği bitkiden yaptığı şarabı içenler kuşlar gibi ötmeye, fazla içenler kendilerini aslan gibi güçlü zannetmeye, daha da fazla içenler eşek gibi davranmaya başlarlar.

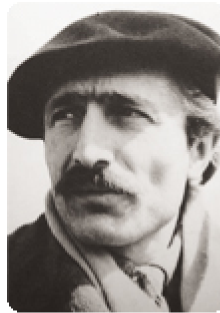
Kökeni kimi araştırmacılara göre İbraniceye, kimilerine göre Sanskritçeye dayanan bu söylence en nihayetinde Macar topraklarına ulaştığında, Nuh peygamberin şaraba kanlarını karıştırdığı hayvanlar da artış gösterir. Bunun sonucunda da şarabı içenlerin kimisi aslan gibi gururlu, kimisi kaplan gibi zalim ve gaddar olur. Kimisi ayı gibi yalpalar, kimisi domuz gibi pislikte yatar, kimisi maymun gibi şehvetli, kimisi de güvercin gibi munis olur.

Tarih kaynaklarında şarap sözü ilk olarak MÖ 1760'ta yazılan Hammurabi yasalarında geçtiği için bu bölgedeki insanların o tarihten çok önce şarap kullandığı düşünülse de, Tevrat'ta da ilk bağ dikenin Nuh peygamber olduğu yazılıdır. Ancak tarih boyunca şehirlerin varoşlarında tehlikeli koşullar altında yaşayan Musevi toplumunda her zaman temkinli olmak zorunluluğundan dolayı alkole temkinli yaklaşıldığına inanılır. Buna karşın Hıristiyanlıkta böyle bir yaklaşım yoktur, bilakis şarap İsa peygamberin kanı olarak kutsal bir kabul görür. Avrupa'da Hıristiyanlık yayıldıkça bağcılık da artar, önemli bir ekonomik gelir kaynağı olur. İslam

inancındaysa şarabın bir damlası bile haramdır. Bazı İslam düşünürleri çeşitli hadislere dayanarak bunun aksi sonuçlara da varmıştır. İçki yasağı hiçbir dönemde hiçbir İslam ülkesinde tam olarak uzun süre uygulanamamıştır ve bazı tarikatlarda içkinin izlerine rastlanır. FUAT BOZKURT

A. Süheyl Ünver "İçki Müptelaları Neden Yalancılıktan Kuvvetli, İnadcı, Geçici Hevesli ve Kindar Olurlar?", Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, C. I (Eylül 1949), 2. Sayı / Hasan Özdemir "Şarabın İcadı ve Dört Vasfı", Türkoloji Dergisi XI., 1993 / Prof. Dr. Korkut Yaltkaya Beynin ve Yaşamın Gizemleri / Arthur Koestler Onüçüncü Kabile / Georges Michel Sartre Yıllarım, Bir Dostluğun Öyküsü / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

Özbek saray şölenleri Görkemli Özbek saray şölenlerinde içki önemli bir yer tutar. Detaylı bir ritüelin uygulandığı bu şölenler, katılanları kendinden geçiren bir müziğin eşliğinde yapılır. Önce *sucı* adı verilen **kımız** sunan sâkiler, kadehleri ve sofra takımlarını getirir. Han'ın işaretiyle saray odacılarından biri kadehi kımız ile doldurup Han'a sunar. Han kadehi kaldırır, biraz içip kalan içkiyi en yakın beylerinden birine verir. Bu onura eren bey, içkiyi töreye uygun biçimde bitirip sâkinin yanına gider, kadehi yeniden doldurup onu da içer ve kadehi Han'a geri verir. Bu hareketten sonra konukların tümü saygı ifadesi olarak ayağa kalkar. Sâkiler bu defa şölene katılan bütün beylerin kadehlerini kımızla doldurur. Sıra rütbesi daha küçük katılımcılara gelir ve saygı gösterisi böylece sürüp gider. Sâkiler meclisteki kişilerin saygı gösterdiğinden emin olmalıdır. Biri saygısız davranacak olursa, ona ceza olarak on iki kadeh kımız içirilir. Bu gibi suçları cezalandırma hak ve yetkisi sâkinindir. Sâki, ölüm cezası dışında, tüm cezaları verebilir. FUAT BOZKURT



Özdemir Asaf (1923-1981) Tam adı Özdemir Asaf Arun; içkiyi kendi meyhanesini açacak kadar seven şair. Uzun süre Cağaloğlu'nda Sanat Basımevi'ni işletti. Elif Naci anılarında burada tanıştıklarını yazar. Koca bir bardakla çay içen Özdemir Asaf ona da ikram etmek istemiş, Elif Naci olmazlanınca da bunun aslında *punç* denen konyaklı çay olduğunu açıklamıştı.

Günün her saatine uygun içki içmeyi severdi. Daha doğrusu içki içmeyi severdi. **Mehmed Kemal** onun sarhoşluğu ile ayıklığının ayırt edilemeyeceğini yazmıştı. Elif Naci ise bir serginin açılış kokteylinde yaşananlar üstünden başka bir saptama yapar: "Çoğu kadındı davetlilerin. Ve hanımlar hepsi birbirinden güzel, birbirinden şık, zarifti. (...) Galeriye nefis bir esans ve kadın kokusu yayılmıştı. Özdemir elinde kadeh durmadan içiyordu. Kendisine bu hızla sarhoş olacağını söylediğimde yüzüme anlamlı bir bakışla baktı *Hazret!* dedi. *Beni içki sarhoş etmez. Ama bu güzel kadınlar çarkıma okudu, bilesin.* Haklıydı."



Yapı Kredi Koleksiyonu

Sait Faik ve Özdemir Asaf bir dostlarıyla

1950-60 arasında matinelerin en popüler şairiydi. Salonun bezdiği anda çıkar durumu toparlardı. Esprili olduğu kadar iyi bir aktördü de. Yaşamının son yıllarında ona kırmızı astarlı siyah peleriniyle rastlamak, bir Shakespeare oyuncusu edasıyla söylediği şiir parçalarını dinlemek olanağı vardı. Özdemir Asaf'ın **Bebek**'teki meyhanesi karakolun yanındaki apartmanın alt katıydı ve bir stüdyo havasındaydı.

Eskiden **Ankara**'da **Kalem**'i işleten Türk şiirinin öteki meyhaneci şairi Mehmed Kemal, Özdemir Asaf için şunları söyler: "Meyhanesi evi gibiydi. Yan tarafında da odası vardı, orada yatardı. Geç saatlere kadar içer, on ikiden sonra kendi meyhanesine gelirdi. İstediğine içki verir, istemediğine vermezdi. Yazarlar ve şairler, Asaf'ın meyhanesine sık sık gelirlerdi. Asaf'ın burada şiir yazışlarından birine tanık oldum. Bir kâğıda yazıyor, sonra yazdıklarını büyük bir sepetin içine atıyordu. *Ne yapıyorsun?* diye sordum, *Bunlar benim sermayemdir ayık zamanımda alır, düzeltir, şiiri yazarım* dedi."

Bir dönem ev sahibi olan Prof. Arslan Terzioğlu'na göre, her gün sabaha karşı, hatta sabahleyin eve döner, kimseyi rahatsız etmemek için de birinci kattaki evine, dışarıdan pencereye dayadığı bir merdivenden girerdi. Bir sabah Arslan Bey elinde çantası kapıdan çıkıp işine giderken Özdemir Asaf'ı merdivenin tepesinde görür. "Maaşallah Özdemir Bey bu saatte mi geliyorsunuz?" diye seslenir. Özdemir Asaf da dönüp cevap verir: "Maaşallah Arslan Bey bu saatte mi gidiyorsunuz?" SENNUR SEZER

Elif Naci Anılardan Damlalar

Özdemiroğlu Osman Paşa (?-1585) Osmanlı döneminde ünlenen ilk akşamcı. Özdemiroğlu Osman Paşa'nın akşamcılığını Peçevi anlatır: "Çoğu kez uzun gecelerde bir sürahi içki getirirler, üç dört meze tabağını bir tepsiye koyup tutarlardı. Ayrıca birer tabak etli ile, birer kâse başka türden yemek tutarlar, paşa istedikçe önüne getirirlerdi. Karşısında saz çalınır ve şarkıcılar şarkı söylerlerdi. Bu suretle beş, on kadeh içtikten sonra çakırkeyf olurdu. Önüne konan bir yastığa yaslanır, iki kolunu ensesine dolayıp yarım saat, en çok bir saat dalarak uykusunu alırdı. Sonunda kalkıp abdestini

tazeler, ibadet ederdi. Gözlerinden o kadar yaş dökerdi ki, seccadesinin secde yeri sırılsıklam olurdu. İşte Osman Paşa'nın içki âlemi, zevk ve sohbeti bundan ibaret idi."

Peçevi İbrahim Efendi Peçevi Tarihi II



Özlü, Demir (1935) Hikâyeci, romancı. 1950 Kuşağı yazarlarından olan Demir Özlü, ilk öykülerini yazdığı günlerde **bohem** yaşayanlar arasındaydı: "**Beyoğlu**'ndaki ve **Boğaziçi**'ndeki salaş meyhanelerden söz etmeyeceğim. Ama başlayan bohem yaşamı birçok dostun evinde de, sabahın aydınlığı gelinceye kadar sürüyordu. **Selahattin Hilav** bu yaşamın merkezlerinden biriydi. Bu çekirdek grup Selahattin Hilav, **Ömer Uluç**, **Sevim Burak**, **Ahmet Oktay**, **Yüksel Arslan**, **Leylâ Erbil**'den oluşuyordu. İçkinin sürüklediği, lokal ve çevre değiştirmekle geçen saatlerin, hiç de boşa geçirilmiş saatler olmadığını söyleyeceğim. Birbirimizden çok şey öğreniyorduk."



İstanbul Dergisi, 1994

1955 yılından Panayot hatırası: (soldan sağa) Ünal Tayfun, Demir Özlü, Hilmi Yavuz

Demir Özlü, gençlik yıllarında gruplarında sarhoş olmayı ayıp saydıklarını da yazdı. Doğduğu topraklardan uzun süre uzak kaldığındaysa rakı sofraları onun için dostlara kavuşmaktı. **Onat Kutlar** böyle bir sofrayı şöyle anlattı: "Beyoğlu'nun arka sokaklarından bir kebapçıda karşılıklı oturuyoruz Demir'le. Masada rakı, acılı Adana, bol soğan, maydanoz, domates, biber dolu tabaklar. Lokantanın teybinden kebaplar gibi acılı bir Urfa türküsü yükseliyor. İstanbul'un o inanılmaz güzellikte eylülünün son günü. Sokak satıcıları, Ağa Cami'nin bodur minaresinin hoparlöründen bize kadar uzanan ezan. Ve biz Kuzey kentlerini konuşuyoruz: Berlin, Amsterdam, Petersburg, Stockholm, Kopenhag (...)Ve bütün bu kentlerdeki yalnızlığı." SENNUR SEZER

Onat Kutlar Gündemdeki Sanatçı



Özlü, Tezer (1943-1986) Yazar. Kısa süren yaşamında yazdığı öykü kitabı ve iki romanında süregiden hayat ve ahlak anlayışını eleştirdi. Türkiye'de yaşarken en çok uğradığı mekân Café Boulevard'dı. Kızı Deniz Kıral'ın anket defterine sevdiği yemekleri sıralarken içkiyi sevdiğini ima eder: "En sevdiğim yemek mezeler, özellikle İstanbul Boğazı kıyısında karidesli, salatalı, balıklı olursa." Arkadaşı çevirmen Haluk Alplaçin'in [**Hayalet Oğuz**] cenazesini anlatırken içkinin teselli edişinin geçiciliğine değinir: "Otuz kadar yakın dostu **Krepen Pasajı**'ndaki Neşe Meyhanesi'nde oturup, onun anısına yedik, rakı içtik, üstelik iştahla yedik. Akşamüstü aşuresi bile pişip geldi. **Beyoğlu**'ndan uzaklaşırken biraz sarhoş ama çok üzgündüm. "

Tezer Özlü Kalanlar



Özyalçıner, Adnan (1934) 1950 Kuşağı öykücüsü. Hızlı içer ve iki kadeh sonra masada oluşan fasıla katılır. Kadehini Sırpça *na jivot i na smırt* (yaşamaya ve ölüme) diye kaldırmayı sever. Çünkü Boşnak'tır ve bu kadeh kaldırma biçiminin bir partizan geleneği olduğuna inanır. Babası içmezmiş, ama dayısına annesinin hazırladığı küçük çilingir sofralarına turşu aldığını unutamıyor. Gençliğinde Doğan Hızlan'ın udu eşliğindeki *a dergisi* fasıllarının Erdal Öz'le birlikte beğenilen solistlerindendi. Rakıdan sonra şerbetli bir hamur tatlısı yemese olmaz. Heidelberg'te bir Rum meyhanesinde bu alışkanlığını öğrenen Üsküdarlı Barba meyhanenin üstündeki evinde teyzesine acele irmik helvası kavurtmuştu. Özyalçıner, Almanya'nın her şehrinde bir hemşeri bulsa da hemeninden tatlı bulamayacağından, meyhane faslına bir tatlı arama gezisi katar. Çoğunlukla pasta ile *kifafınefs* etmek zorunda kalır, bu arada ayılması da caba.

P

paça çorbası Küçükbaş hayvanların ayaklarından yapılan ve **işkembe çorbası** gibi rakı sonrasında veya **akşamdan kalma** durumunda mideye rahatlık verdiği için tercih edilen **çorba**. Keçi paçası koyun paçasından hem daha kalın ve etli, hem de daha lezzetlidir. Keçi paçası önce yüzülür, sonra üstündeki kıllar bir bıçak yardımıyla temizlenip ocak alevinde tütsülenir, yıkanır, kemiklerin iki ucu, içindeki jelatinli özü ve iliği bırakması için, kırılır. Koyun paçası kullanıldığı takdirde temizlemesi biraz farklıdır. Tırnak arasındaki çatallı bölümün derisi bıçak ucuyla kesilerek kıl keselerinin çıkartılması gerekir. Düdüklü tencereye paçalarla birlikte, beyazı kalmayacak şekilde soyulmuş bir limon kabuğu, birkaç diş sarmısak, biraz sıvıyağla tuz konur ve 1-2 saat kaynatılır. Pişen paçalar tencereden çıkartılır, soğuduktan sonra kemikleri ayıklanır. Kalan suyuna *meyane* eklenir. Servis sırasında, tabaklara paylaştırılan kemiksiz paça etlerinin üzerine süzülen kaynama suyundan dökülür ve sarmısaklı sirke gezdirildikten sonra yenir. İLHAN EKSEN

Pala Ahmet Asıl adı Ahmet Çelikbaş olan, 1968'de, **Beyoğlu**'nda karakolun yanında Pala'nın Yeri adlı küçük bir yer açarak İstanbul'u Adana usûlü **ocakbaşı** âlemiyle ilk kez tanıştıran ünlü kebapçı. Pala Ahmet eti kıyma makinesinde değil, *zırh* adı verilen özel bıçağı kullanarak kendi elleriyle kıyardı. Pala'nın Yeri zamanla **Yaşar Kemal**, Burhan Karaçam gibi kişiler tarafından keşfedilip ün kazandı. Pala Ahmet çeşitli yerlerde açtığı mekânlara müşterilerini de taşıdı. Üstat **Deniz Gürsoy** onu şöyle anlatır: "Pala, Beyoğlu'ndaki yerinde bazen kebap bittiğinde bizim önümüzde bıçakla kıyma yapardı. Çok kilolu bir adamdı. Ocağın başında durmadan terlerdi. Omzunda bir havlu durur ara sıra terini onunla silerdi. Bazen de sağ elini yumruk yapar, tersi ile alnındaki terleri tahtanın üstündeki zırhta kıyılmış etin üzerine akıtırdı. Sonra da eklerdi: 'Çocuklar, kebaba esas lezzet katan budur. Alınteri. Bu sırrım sizde saklı kalsın.'"

Deniz Gürsoy Çilingir Sofrasında Dem Muhabbetleri / Ali Rıza Kardüz Milliyet, 19 Aralık 2006 / Ayşe Arman Hürriyet, 5 Kasım 2006 / Engin Akın Vatan, 28 Haziran 2009



palamut Daha çok Karadeniz, Marmara ve Ege kıyılarında yaşayan, mevsimine göre büyük sürüler halinde yer değiştiren kemikli göçmen **balık**. Büyüğüne **torik** adı verilir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Karaköy'de palamut satan balıkçı

Ağustos'tan itibaren Karadeniz'den Marmara'ya inip Ege'ye geçen palamudun, Karadeniz'e çıkışı nisan ayında başlar. Yaz sonunda ilk avlanan uskumru boyundaki henüz tam yağlanmamış yavru palamutlar *çingene palamudu*, hatta *deniz bıldırcını* diye adlandırılır ve tavası çok lezzetli olur. Yağmurlardan sonra hızla büyüyen ve havaların soğumasıyla birlikte yağlanan palamut kızartmadan başka şiş, ızgara, pilaki, fırın kebabı, haşlama, kavurma [*bkz.* Fıstık Ahmet usulü **palamut kavurma**] olarak yenir. Güveci, dolması, köftesi, yahnisi yapılır. Füme, **lakerda** ve pastırma biçiminde uzun süre saklanabilir. Ayrıca bütün olarak *karnıyarık* adı verilen tuzlaması yapılır. Torikten yapılan lakerda, nefaset ve kıvam bakımından üstündür, **meze** olarak daha çok tercih edilir. İLHAN EKSEN

palamut kavurma **Rakı-balık** kombinasyonuna en çok uyan doyurucu balığın kavurması. Bir zamanlar Marmara denizinde bolca tutulan balıklar arasında, "fakir doyuran, çürük evlere temel direği" diye bağırılarak satılan **palamut** şimdilerde aranır oldu. Izgarası, tavası, pilakisi, fırını yapıldığı gibi kavurması da parmak yalatarak yenirdi. Kılçık ve derisinden ayrılıp fileto yapılan palamudun orta siyah kısmı da çıkarılır, kuşbaşı doğranır. Tavada sarmısak, sivribiber, defne yaprağı ve **limon** dilimiyle birlikte kavrulur. İnmesine yakın çekirdeği çıkarılmış domates, maydanoz, kekik ve karabiber ilavesiyle servis edilir. Soğan kullanılmamasının nedeni, palamudun tadının ağır olmasıdır. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

palamut methiyesi **Salâh Birsel**'den bir **palamut** methiyesi ki *yeme de yanında yat* dedikleri cinsten: "Ağzının tadını bilen akşamcıların, balık deyince akıllarına palamut gelmelidir. **Barbunya** ya da sinağritin geleceği tuttuğu vakit de, hemen defetmek için, yarım bardak İngiliz tuzu çekilmelidir. Palamutun en alengirlisi ızgarasıdır. Kiremit kebabı ile kâğıt kebabını da yabana atmamalı. Köftesi ile fırın kebabı da olur. Ben en çok *palamut tütünü*ne biterim. Şimdiler onu bulabilenler *füme balık* diye satın alırlar. Bizim çocukluğumuzda *palamut tütünü* ya da sadece *tütün balığı* denirdi. Palamut, pilakiye de yatkın bir balıktır. Yalnız bunun eylül ortalarından ekim sonlarına değin yapılması gerekir. Bundan sonra yapılırsa o palamut pilakisi değil, *torik pilakisi* olur. Hele bir ay daha gecikilirse bu

kez de *altıparmak pilakisi* çıkar. Eylül ortalarına dek yapılana ise *çingene pilakisi* denir. Geriye bir de *palamut papaz yahnisi* kalır ki, bunu yiyenler ayrıca içki içmeye gerek duymazlar. Çünkü yahninin içinde şarap da vardır."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

palamut tütünü Eskiden füme palamuta verilen ad. *Tütün balığı* da denirdi.

palikar Yaşları 18-23 arasında değişen Rum meyhane uşakları. **Muğbeçe** adı verilen **sâki**ler onların arasından seçilirdi. Masalara içki ve meze servisi yaparlardı.

palikarya Külhani Rum delikalısı, Rum kabadayısı.



Ulusal Arkeoloji Müzesi, Atina

Afrodit'i baştan çıkarmaya çalışan Pan, aşk tanrısı Eros'tan yardım alıyor

Pan Yunan mitolojisinde kır ve çoban tanrısı; Latin mitolojisinde *Faunus* olarak geçer. **Behçet Necatigil**, Pan'ı şöyle tanımlar: "Dağlık Arkadia'da küçükbaş hayvanların, çobanların tanrısı. Keçi ayaklı Pan, Hermes'in oğludur. Tanrıların, çokluk insan kılığında değil de hayvan kılığında düşünüldüğü ilk zamanlarda Pan da keçi kafalıydı; sonradan bu keçi kafasından sadece boynuzlar ve sakal alıkonarak, yüzü insan yüzü oldu." Pan mitolojide daha çok kırlarda kaval çalıp esenlik saçan, dünya nimetlerine düşkün, aydınlık bir figür olarak tasvir edilir. Ayrıca müziğin, dansın, aşkın, cinselliğin ve hazcılığın da simgesidir. Bu yönüyle **Dionysos**'un doğal müttefikidir; Pan da **şarap** içip kır âlemi yapmaya bayılır. Haliyle Pan'ı izleyen çobanlar da sarhoş gezer. Ancak Pan'ın yarı keçi yarı insan görünümü onu aynı zamanda ürkütücü bir figür haline getirmiş; hatta kırlarda aniden insanların karşına çıkıp onları korkuttuğu için *panik* sözcüğüne ve Batı toplumlarında yaygın olarak kullanılan *İblis* (Satan) tiplemesine esin kaynağı olmuştur.

Behçet Necatigil 100 Soruda Mitologya / Azra Erhat Mitoloji Sözlüğü

Pandeli (1887-1967) Tam adı Pandeli Çobanoğlu; İstanbul'da geleneği hâlâ devam eden ünlü lokantacı. Niğde kökenli bir Rum olan Pandeli, 13 yaşlarındayken İstanbul'a gelmiş, yamaklıktan başlayarak aşçılık sanatının bütün hünerlerini öğrenmiş ve 1930'lu yılların başında ünlü Pandeli Lokantası'nı **Eminönü**'nde eskiden Yağ İskelesi denen mevkide [bugünkü İstanbul Ticaret Üniversitesi] bulunan üç katlı bir binada açmıştır.

Az ama hepsi lezzetli olan, Pandeli'nin kendi elleriyle seçtiği taze sebzeler, en iyi yağ ve etle mevsimine göre hazırlanan yemekleri, lokantanın ününe ün katmış; dönemin devlet adamları, yazar-çizer takımı müşterisi olmuştur. Pandeli, *bâde-perest* ve hoş-meşrep bir kişi olarak elinde kadehi lokantada masalar arasında dolaşır, her masayla ilgilenir, masadaki eksikleri hemen tamamlatır, müşterileriyle saygılı bir şekilde şakalaşırdı; bu nedenle de çok sevilen bir patrondu. Trajik **6-7 Eylül olayları** sırasında lokantası yerle bir edilen Pandeli, bir ara Atina'ya göç etmek istemişse de dönemin Cumhurbaşkanı Celal Bayar'ın "İstanbul'a muhakkak bir Pandeli gerekir" demesi üzerine kaldı ve kendisine tahsis edilen ve bugün hâlâ faaliyetine

devam eden Mısır Çarşısı'ndaki yerine taşındı. Açılış töreninde Celal Bayar da bulundu.



ARA GÜLER

1967'da öldükten sonra lokantasını, 15 yaşında Pandeli'nin yanına girmiş ve onun yanında uzun yıllar çalışmış Cemal Biberci devraldı. Pandeli geleneği, 69 yıl bu lokantada çalışan aşçı İsmail Demir'in yetiştirdiği ustalar tarafından günümüze kadar sürdürüldü. Pandeli'nin damatlarından Hiristo Pedru ve torunu Pandeli Pedru da usta aşçılar olarak tanınmıştır.

İstanbul Ansiklopedisi / Pandeli Lokantası tanıtma blogu

pangodoz Ayyaş.

Panorama Bahçesi 1930'larda yükselen alaturka çalgılı **gazino** kültürünün gözde mekânı. Taksim'de, bugün Atatürk Kültür Merkezi ve otoparkın bulunduğu alanda faaliyet gösteren gazino, **Hamiyet Yüceses**, **Müzeyyen Senar** gibi ses sanatçılarının şöhret basamaklarını tırmandığı bir eğlence yeriydi. Zengin müzik programının varlığına karşılık, kaliteli mezeler ve içkiler çok ucuzdu. Gündüzleri bir çay bahçesi gibi de çalışıyordu. Geniş sahnesi Taksim Meydanı'na dönüktü. Sahnenin karşısında, beton zemin üzerindeki beyaz örtülü dörder kişilik masalar beş sıra halindeydi. Girişte sol tarafta, yağmurlu ve soğuk havalar için kapalı ve camekânlı bir bölüm bulunuyordu. Müşteriler ister sahneyi seyreder, isterse panoramik Boğaz manzarasına hayran hayran bakardı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

10 Mayıs 1929; Panorama Bahçesi'nde bira keyfi yapan bir aile

papaz uçurmak Argoda içkili çalgılı hovardalık etmek; içki âlemi yapmak.

Papazın Bağı (Papazın Çayırı) Adını 1809'da **Beyoğlu**'nda doğmuş, sonradan kardinalliğe yükselmiş Ermeni papazı Andon Hassunyan Efendi'den alan, eski **Kadıköy**'ün ünlü mesiresi. Kurbağalıdere tarafından ikiye bölünen Papazın Bağı'nın yerinde bugün Fenerbahçe Spor Kulübü'nün Şükrü Saracoğlu Stadı bulunuyor.

Dışarıdan bakıldığında bir orman görüntüsüne sahipti. Bu yüzden Papazın Bağı adını almadan önce, *saray dışındaki koru* anlamında *Hadika-i Basariye* derlerdi. O zamanlar etrafı duvarla çevrili, kapısı mıhlı, içi yabanıldı. Sonraları Kadıköylülerin mesire olarak kullandığı dev bir doğa parkı haline geldi.

Gökyüzünü kapatan sayısız ağaç ve bu ağaçların dallarında sayısız kuş yaşardı. Baharda bülbül sesleri gelip geçen yolcuları mest ederdi. Bu zümrüt cenneti kendilerine vatan yapan kanarya, iskete, saka, ispinoz, fluryaların cıvıltısı hiç eksik olmazdı. Çınar, kestane, ardıç, hünnap, ceviz, ayva, erik, armut, kayısı gibi ağaçların bulunduğu bahçe, içindeki bostan kuyusu ve havuzuyla çok çekiciydi.

O devrin halden anlayan keyif düşkünü beyleri, burayı her yaz başı papazın mirasçılarından kiralayıp yemeli, içmeli, müzikli bir kır gazinosu haline getirirlerdi. Bahçe o kadar büyüktü ki, bir başka köşesinde basık tavanlı bir tiyatro yer alırdı. Ahmet Fehim'in Osmanlı Komedi ve Vodvil Kumpanyası ilk temsillerini burada vermişti. Keza yine burada zaman zaman çadırlar kurulur, davetliler toplanır, *mükâfatlar* dağıtılırdı. İstanbul'da futbol ilk defa bu bahçede oynanmıştı.

Cemil Bey'in kiracısı olduğu yıllarda gazinoya **Ahmet Rasim**, **Hafız Burhan**, Osman Nihat, **Neyzen Tevfik** gibi şahsiyetler gelir, içki ve sohbet âlemlerinde sabaha kadar bülbül sesleri arasında çekilen gazelleri dinlerlerdi. Kadıköylü delikanlıların diline şu dörtlük dolanmıştı:

Derenin sağında kaybettim seni

Papazın bağında kaybettim seni

Gelinlik çağında kaybettim seni

Papazın bağında kaybettim seni



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1939'da çekilmiş hava fotoğrafında Kurbağalıdere ve Fenerbahçe Stadı'na dönüşen Papazın Bağı

Ahmet Rasim, Papazın Bağı'nı sakin ve asude bulurdu. Çarşıdan aldığı körpe salatalık, ince sivribiber, taze domates, beyaz peynir, sakız leblebisi, mevsim meyveleriyle buraya gelir, mezeleri kendi eliyle hazırlar, bülbül sesleri arasında demlenirdi. LÜTFÜ SEYMEN

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri / Sermet Muhtar Alus Masal Olanlar / Dr. Müfid Ekdal Kadıköy / Adnan Giz Bir Zamanlar Kadıköy

papazın düzü 20. yüzyıl başlarında meşhur olan bir **düz rakı**. **Büyükada**'da manastırda yaşayan bir papaz tarafından çekilip damacanalarla dağıtılıyordu. **Neyzen Tevfik**'in âlem rakısıydı. Ulunay'ı da hayran bırakmıştı: "Hele *papazın düzü* diye anılan ve duble kadehlerle verilen bir rakısı vardı ki su ilave edildiği zaman kadehi sarar, etrafı misk gibi anason kokusu ile râyihalandırırdı."

Ref'i Cevad Ulunay "Bir Cenazenin Terekesi", Milliyet, 11 Ağustos 1958 / Münir Süleyman Çapanoğlu Kahkaha, 1949 / Hilmi Yücebaş Neyzen Tevfik

Pappi 1854-1911 arasında, İstiklal Caddesi'nde faaliyet gösteren meyhane-şarküteri. Olivo ve Hacopulo pasajları arasında bulunan Pappi, önceleri sosyete bakkalıydı. Tanıdık müşterilerine içki vermeye başladıktan sonra, mekânın arka tarafı meyhaneye dönüştü. Ama ön taraf şarküteri olarak çalışmayı sürdürdü. Pappi'nin raflarında lüks şarapları, Fransız şampanyalarını, ithal likör çeşitlerini bulmak mümkündü. Sakız rakısı **mastika**nın en kalitelisi gene buradaydı. Her türlü mezeyi iyi yapardı. Arka tarafın ünlü müdavimleri arasında ise **Borazan Tevfik**, Kamalı Ziya Bey ve **Ahmet Rasim** bulunuyordu.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

parazit yapmak Argoda sarhoşluk.

Park Otel Lokantası İstanbul Ayaspaşa'da 1930'lardan 1970'lerin sonuna kadar hizmet veren Park Otel'in bünyesinde bulunan, servisi ve manzarası kadar ağırladığı müşterileriyle de nam salan **içkili lokanta**. Bugün aynı isimle, aynı mevkide yükselen yarım kalmış betonarme inşaat, renkli bir tarihin mezartaşı görünümündedir.

Buradaki ilk bina, İtalyan sefiri Baron Blanc tarafından sefaret olarak inşa ettirilmiş görkemli bir konaktı. Ancak İtalyanlar projeden vazgeçince, konak **II. Abdülhamit** tarafından satın alındı, Hariciye'ye tahsis edildi, mülkiyeti de Hariciye Vekili (sonradan Sadrazam) Tevfik Paşa'ya bırakıldı. 1911'de çatı katında çıkan yangın sonucu konağın tamamına yakını kül oldu. Hemen yanında bulunan, kâtiplerin kullandığı müştemilat ise sapasağlam ayakta kalmıştı. Tevfik Paşa ailesinin otel projesi, 1920'lerde, yangından kurtulmuş bu taş bina üzerinde şekillendi. 1930'da 24 odalık otel, *Miramar* ismiyle açıldı. Ancak, Boğaziçi'nden Sarayburnu'na uzanan deniz manzarasını vurgulayan bu isim kalıcı olmadı.



Park Otel'in ünlü restoranı; soldaki cephe Gümüşsuyu'na, sağdaki Boğaziçi'ne bakıyordu



WEINBERG

Park Otel'in tanıtım kartpostalı

Oteli kiralayarak işletmesini üstlenenlerin ilki dolandırıcı, ikincisi muhabbet tellalı çıkınca, Paşa ailesi, kötü şöhret yapmaya başlayan Miramar ismini *Park* olarak değiştirdi ve işletmeci Aram Hıdır'la el sıkıştı. Yanan Hariciye Konağı'nın bulunduğu alanda konumlanan lokanta, böylece 30'ların ortasından itibaren parlak bir döneme adım attı. Otelin barı, taş binanın alt katındaydı. **Doğan Nadi**, Mücap Ofluoğlu, Ercüment Karacan bu sade ve sempatik barın gediklileriydi.

Lokanta ise kapalı salonu ve yazlık büyük terasında, yemekleri ve servisi yanında orkestrasıyla da dillere destandı, nice kokteyle, düğüne, baloya, dans gecelerine tanık oldu. Atatürk misafirlerini orada ağırladı, Menderes lokantaya sık sık uğradığı gibi, İstanbul'a çok şey kaybettiren *imar hareketi* için Park Otel'de karargâh kurdu. Şark Ekspresi'nin şöhretli yolcuları, Avrupalı zenginler, savaş yıllarının casusları, maceraperestleri, Anthony Quinn, Henry Fonda, Maurice Chevalier, Tino Rossi, Kirk Douglas, Kim Novak, Zsa Zsa Gabor gibi starlar buradan geçti. Otel, ilave binalar ve genişletmelerle 50'li yıllarda 102, 60'larda 212 oda sayısına ulaştı. Aram Hıdır'ın ve devlet yardımının kol kanat gerdiği **Yahya Kemal**, 75 numaralı odada ömrünün son 16 yılını geçirdi.

Otelin ve lokantasının itibarı 50'li yıllardan itibaren yavaş yavaş azaldı. Bu, kalitenin düştüğü anlamına gelmiyordu, sadece şehrin eğlence hayatında seçenekler artmaya başlamıştı. **Hilton** ve Divan gibi oteller, Kervansaray, Kordon Blö gibi kulüpler normalde Park Otel'i tercih edecek müşteriler için yeni çekim merkezleriydi. Şehir değiştikçe değişti, birkaç kuşağın anılarını süsleyen Park Otel, 1978'de İstanbul'a veda etti.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Cem Sorguç "Park Otel Vakası", Lapses 3 / Gökhan Akçura "Park Otel'in On Hali", Lapses 3 / Afife Batur "Park Otel", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Ümit Deniz "Bu Gece Nereye Gidelim ve Kimleri Seyredelim", Milliyet, 17 Kasım 1952 / Necdet Selener Bir Zamanlar Lokantalar", Milliyet, 16 Aralık 1987 / Ayça Atikoğlu "Entel Barlar", Milliyet, 23 Ağustos 1987

parlatmak Argoda içki içmek, kafayı çekmek.

pastırma Rakı sofralarının gedikli et **meze**si.



Pastırma yapmak için önce bloklar halinde kesilmiş dana etinin tuzda bekletilerek pişirilmesi, ardından yıkanıp tuzdan arındırılarak ağırlık altında tutulması, suyu ve kanı çıkarılıp kurutulması gerekir. Bundan sonra adına *çemen* denen ezilmiş poy otu tohumu, sarmısak, toz kırmızıbiber ve tuz karışımıyla sıvanır, asılarak gölge yerde kurutulur. Etin kalitesine göre değişen, *mezelik* ve *sıra* olmak üzere iki türlü pastırma vardır. Mezelik pastırma blok etten özel bıçakla elde kesilir. *Kuşgömü* denen türse rakı sofralarının baş tacıdır. Makineyle kesilen sıra pastırma daha ziyade kavrularak pastırmalı yumurta, pastırmalı kuru fasulye gibi gene rakı sofralarına çok yakışan yemekler içinde tüketilir. Bu durumda **ara sıcak** veya ana yemek olarak boy gösterirler. GÖKÇEN ADAR

pastis Tarımsal kökenli **etil alkol**ün başta meyan kökü olmak üzere **anason**, **yıldız anason,** rezene gibi birçok değişik bitkisel girdi ile aromalaştırılması suretiyle üretilen ve genellikle %40-%45 **alkol derecesi**nde şişelenen Fransa'nın ünlü **anason aromalı distile alkollü içki**si.



Anason aromasının yanı sıra baharatlı tadım özelliği, az şekerli olması ve meyan kökünden gelen koyu kehribar rengi ile bilinir. Genellikle kadehi içinde sek pastis ve yanında küçük sürahisinde soğuk su ile servis edilir. Bir ölçek pastise 5 ölçek soğuk su ilavesiyle ve küçük küçük yudumlarla içilmesi beklenir.

Fransa'da **absent**in yasaklanmasından sonra, eski bir absent üreticisi tarafından geliştirilmiş ve 1930'ların başında yaygınlaşmaya başlamıştır. Bugün özellikle Güney Fransa'nın yol kenarı kafelerinde yaşanan güneşli bir öğleden sonrası keyfinin baş aktörüdür. FÜGEN BASMACI

paşa Argoda kıvamında sarhoş kimse.

paşa mezesi Koçyumurtasından (*billur* veya *taşak* da denir) yapılan bir meze. Arzuya ve sayıya göre iki ya da daha fazla koçyumurtası zarından soyulduktan sonra kuşbaşı doğranarak, içine sirke ve sarımsak katılmış iki bardak suda, su kendini çekene kadar arada bir karıştırılarak pişirilir. Tabağa alındığında sarımsaklı yoğurt eklenir, üstünde tereyağında çevrilmiş pul biber gezdirilir. LÜTFÜ SEYMEN

patates köftesi Rakı sofrasına **ara sıcak** olarak gelen geleneksel **meze**.



Eski meyhanelerde iki kazan kaynardı. Birinde patates, diğerinde yumurta haşlanırdı. Rakı sofrasına yakışan doyurucu meze patates, daha sonraları köfte olarak kabul gördü. Yapılışı kısaca şöyledir: Haşlanan patatesler çatal yardımıyla ezilir, rendelenmiş gravyer peyniri, karabiber, yumurta, tuz ve **zeytinyağı** ilavesiyle karıştırılıp hamur elde edilir. İstenilen ebatta bilyeler yapılarak galeta ununa bulanır ve yağda kızartılır. Kâğıt havluda bekletildikten sonra sıcak servis edilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

patates salatası Haşlanmış patatesin, piyaz kıyılmış ve tuzla öldürülmüş soğanla karıştırılıp tuz, **zeytinyağı** ve ekşiyle lezzetlendirilmesiyle elde edilen **meze**. Ekşi olarak sirke çok yakışır, hatta tercih edilir; ama **limon**, turunç, koruk, erik ekşileri de sirke yerine kullanılabilir. Ayrıca haşlanmış yumurta, taze iç bakla, Brüksel lahanası, brokoli gibi malzemeler de katılabilir. Bazıları rakı sofrasında sarımsaklı yoğurt gezdirilmiş patates salatası tercih eder. Üzerine mayonez de konabilir. Çok sevilen ve arzuya göre çeşitlendirilebilen bir **salata**dır. İri kıyılmış maydanoz, nane, dereotu, tarhun, **roka** gibi yeşillikler de patates salatasına katıldığında ayrı bir hoşluk elde edilir. GÖKÇEN ADAR

patlamak Argoda sarhoşluk.

Patriyot Hayati (1922-?) Asıl adı Hayati Tözün; devrinin gece hayatının unutulmaz simaları arasında bulunan *eski tüfek* sosyalist, çok yönlü kültür adamı. Yunan muhaciriydi, Yunancada hemşeri anlamına gelen, gerçek adını bile unutturan *Patriyot* sanını çok sevdi. Ankara Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi'ndeki öğrenimini 1948'de hocalarının (Behice Boran, Niyazi Berkes, Pertev Naili Boratav) uzaklaştırılması sonucu yarıda bıraktı. 1951'de TKP davası dolayısıyla tutuklandı, beş yıl hapis yattı, Niğde'ye sürgüne gönderildi.

Varlıkla tam yoksulluk arasında akıp geçen bir hayat yaşadı, çeşitli işlerde çalıştı, çok zor günler geçirdi, düpedüz aç kaldığı oldu. Ama kuru ekmeğin bile zor boy gösterdiği sofrasında her zaman lacivert takımı, kolalı beyaz gömleği, şık kravatıyla oturdu. Bu yönüyle de bir söylenceydi.



"Gizli Çekmece", Ahmet Oktay, 2004

Patriot Hayati (ortada, ön planda) rakı âleminin efsane şahsiyetlerinden biriydi

Portresini çizerken "Taşlıtarla'da gecekonduda otururdu: Dışı dobra konak, içi bahanesiz saray" diyen **Cemal Süreya**, masalardan, sohbetlerden geçerek Patriyot Hayati'nin izini şu sözlerle sürdü: "Bakarsınız, 1940'lı yılların ilk yarısında **Aka Gündüz**'ün, Nurettin Artam'ın masasında; sonra bakarsınız, o yılların ikinci yarısında **Şükran Lokantası**'nda Dıranas'la, **Cahit Sıtkı**'yla, **Orhan Veli**'yle beraber; **Kürdün Meyhanesi**'nde acılı kuşak şairleri arasında; **Mehmed Kemal**'le tavla oynuyor; **Ruhi Su** ile **Nusret Hızır**'ın arasına oturmuş." Dostu **Ahmet Oktay**, *Patriyot konuşuyor, elleri kuşlarmışçasına* dizesini yazdı, bir başka dostu **Edip Cansever** ise, *Bir gün bile ölmezsin benim sözlüğümde* dizesiyle bıraktı onu. PELİN ÖZER

Cemal Süreya 99 Yüz / Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

pavyonlar Geceleri geç vakte, hatta daha çok sabaha kadar açık, müzikli, danslı, atraksiyonlu ve tabii içkili eğlence yeri. Kökeni Fransızca *pavillon* sözcüğü olan *pavyon* terimi, **eğlence hayatı**na 19. yüzyılın son çeyreğinde girdi ve 1950'lere kadar daha çok elit kesimin devam ettiği, kaliteli ve pahalı gece kulüpleri için kullanıldı. **Tokatlıyan**'ın, Park Otel'in, hatta **Taksim Belediye Gazinosu**'nun bile pavyonları vardı. Üstelik bu pavyonlar, Silvio Fontana gibi Çankaya Köşkü'nde Atatürk'e uzun yıllar hizmet vermiş duayen yöneticiler tarafından işletiliyordu. Devrin ünlü pavyonu Kervansaray'da Paris'in *Crazy Horse Show* gösterilerinden sertifikalı ünlü striptizci Dodo von Hamburg, Cordon Bleu [Kordon Blö diye de geçer] pavyonunda Norihga, June Harlow ve egzotik filmlerinin ünlü oyuncusu, Kübalı dansçı Chelo Alonsa sahne alırdı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

"Gardaş Beni Eversene" (Yunus Yılmaz, 1972) filminde erotik pavyon sahnesi

Ancak Elmadağ'daki Parisienne'in gazetelere verdiği erotik çağrışımlı ilanlardan sonra eğlence sektörün seçkin pavyonları bu adı terk ederek *gece kulübü* olarak anılmayı tercih etti. Örneğin, Cumhuriyet Pavyonu'nun yöneticileri mekânın adını hemen değiştirip *Cumhuriyet Gazinosu* yaptı. Bu kırılma döneminden sonra pavyon *gece hayatı*nın değil, *gece âlemi*nin mekânı oldu. Çin Pavyon, Manhattan Pavyon gibi batakhane tarzında işletilen yerlere pavyon denmeye başlandı. Başka bir deyişle, **balozlar**, pavyon formunda geri dönmüştü. Tabii bunda ortaya çıkan yeni müşteri profilinin de payı vardı. Seçkin pavyonlara genellikle çift olarak gidilirken, yani mesleki tabirle *damsız girilmez* iken, bu pavyonlara orada çalışan **konsomatris** kadınlarla gönül eğlendirmek isteyen *damsız* erkekler gidiyordu. Harcayacak parası olan yeni zenginler, pavyonlar sayesinde uzaktan izledikleri Batılı hayat tarzını yaşama olanağına kavuştu. Böylece pavyon pahalı bir eğlence yeri olmaya devam etti.

İşin içine kadın ve içki girdiği için, pavyonların kapılarında müşteri seçen fedailer bulunurdu. Bunlar sadece kapıyı beklemez, her türlü vukuatla, özellikle yüklü gelen hesaba itiraz eden müşterilerle ilgilenirdi. Pavyonların genellikle kırmızı lambalarla aydınlatılmış, gayet loş, nikotin ile ucuz esans kokusunun birbirine karıştığı geniş bir salonu bulunurdu. Üzerinde sadece sıradan bir küllük bulunan masalar, etrafında da bakımsız iskemleler yer alırdı. Masalar salona düzensiz olarak yerleştirilirdi. Salonun duvar kısımları ve izbe köşelerinde, bazen içe-dışa açılan kapıları da bulunan localar vardı. Ensesi kalın müşterilere ayrılan bu localarda oturanlar sahneyi rahatlıkla görebiliyordu, ama salondakiler onları göremiyordu. Sahne ise genellikle giriş kapısının tam karşısına kurulur, önünde büyük bir dans pisti bulunurdu. Pavyonlar, **gazino** programlarını kendilerine model almıştı, ama bunu *isimsiz* sanatçılarla uygularlardı. Ayrıca repertuarda erotik dans şovlarına, aktraksiyonlara ağırlık verir, program akışında mutlaka birden fazla **dansöz** yer alırdı.


ZENNUBE
MULENRUJ
PAVYON
ZENNUBE
SEVDA NIL
ORKIDE

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1970'lerin başlarında Beyoğlu'nunünlü pavyonu Mulen Ruj; dansöz Zennube özellikle dikkat çekiyor

Konsomatrisler genellikle köşe masalarda oturur, mekâna müşteri geldiği zaman iskemlelerini onlara çevirirlerdi. Daha sonra şuh edalarla süzmeler, bakışmalar, işaretleşmeler başlardı. Konsomatris davet alıp müşterinin yanına oturduğu an garson masaya yanaşır, jargonda *ikram* tabir edilen içki siparişini alırdı. İçtiği her içki müşteri tarafından ödeneceği için konsomatrislere sürekli içki getirilirdi. Bunlar genellikle içki görünümlü su veya meyve suyuydu. Böylece *çok içtikleri* halde sarhoş olmazlar, ama yerli yersiz kadeh kaldırarak müşteriyi sarhoş ederlerdi. Konsomatrisler ayrıca müşteriyi locaya çekmeye çalışırdı. Çünkü müşteri locaya girdiği, başka deyişle *kapana kısıldığı* an iş büyür, konsomatris derhal garsonu çağırıp bir şişe şampanya sipariş ederdi. Ayrıca pavyon müşterisinin sadece konsomatrisleri değil, dansözleri ve öteki personeli de belli aralıklarla bahşiş vererek memnun etmesi gerekirdi. Sistem *alatura* adı verilen bahşişler üstüne kurulmuştu. Böylece eğlencenin maliyeti kabarır, bazen gecenin sonunda astronomik rakamlara ulaşırdı. Hesap yüzünden çıkan kavgalar, paltosunu, ceketini, saatini, yüzüğünü rehin bırakan, hatta fedailerden dayak yiyen müşteriler *sıradan* pavyon hikâyeleri olagelmiştir.

Bitirmeden önce, **Beyoğlu**'nun renkli geçmişinde Hisar Pavyon gibi, Büyükparmakkapı'daki efsanevi Yeşil Horoz gibi entelektüellerin de rağbet ettiği pavyonların bulunduğunu ve yeraltının isimsiz kahramanları tarafından yapılan halis İstanbul cazının yıllar boyu pavyonlarda yaşadığını not düşelim. VEFA ZAT

pazı dolması Rakı sofrasında ilerleyen saatlerinde mideye ilaç olan **meze**. Neden asma yaprağı değil de pazı derseniz, riski olmadığındandır.



Asma yaprağındaki sertlik ve tuzluluk, pazıda yoktur. Kaynar suda beş dakika haşlanan pazılar sarma için hazır demektir. Soğan ve domatesi rendeleyip, önceden ıslatılan pirinç, kuzu ve dana karışımı hafif yağlı kıyma, salça, karabiber, tuz, ince kıyım maydanoz, toz şeker ve kimyonu katarak yoğrulan harç, bıçağın sırtıyla damarları ezilen pazı yaprağına sarılır. Tencerenin altına pazı sapları serildikten sonra dolmalar sırayla istif edilir. Dolmaları örtecek kadar içme suyu, **zeytinyağı** ve tereyağı ilave edildikten sonra ağır ateşte 45 dakika pişirilir. Servis sırasında arzuya göre sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kızdırılmış kırmızıbiber üzerine dökülerek servis edilir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ

pedimu Yaşları 10-18 arasında değişen Rum meyhane uşakları. **Gedikli meyhaneler**de **ateş oğlanı** veya **miço** olarak çalıştırılırlar, mutfakta yamaklık veya bulaşıkçılık yaparlardı.



Peker, Orhan (1927-1978) **Bedri Rahmi Eyuboğlu**'nun atölyesinde yetişen, sonraları *On'lar Grubu*'na katılan ressam. Hayatı boyunca,

Bu dünya bir hoş dünya

Bu dünya sarhoş dünya!

şarkısını söyledi. Bozkırda akşam güneşi batarken geniş bir terasta, Ilgaz dağının çamlıklarında, İspanya'daki ucuz meyhanelerde, Paris'te Café Dome'da, **Çiçek Pasajı**'nda, Karşı Boğaz'da, bir meyhanenin serin bahçesinde, dağlara bakan pencerenin önünde arkadaşlarıyla ve çok sevdiği *ablalarla* rakı üzerine çalışmayı ihmal etmedi. Onun için yalnız içilen rakının tadı yoktu, bütçesini rakı parası bulmakla ölçtü.

Oturduğu sofralarda buzlu rakısının yanında buğulu hamsi, bol maydanozlu roka, kuzu, taze balık, ince dilinmiş ekşi elma, bahçeden koparılmış hıyar, kiraz, cacık eksik olmadı. PELİN ÖZER

Orhan Peker Cornelius'a Mektuplar

Pera *bkz.* **Beyoğlu**

Pera Palas İstanbul Tepebaşı'nda nice önemli misafir ağırlamış ve nice olaya tanıklık etmiş tarihi otel. Yüzüncü yılı 1992'de kutlanmış olmasına rağmen, hizmete açıldığı yıl 1895'tir. Pera Palas, Büyük Londra Oteli'yle (1891) birlikte şehrin bugünlere ulaşabilmiş en eski iki otelinden biridir.

Şark'ın gizemli limanı İstanbul'a gelen kalburüstü Avrupalı gezginlerin ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla inşa edilen bu ihtişamlı yapı, lüks yolcu gemilerinin veya Şark Ekspresi'nin doğal bir uzantısı, sanki güvertesi veya ek vagonu kimliğindeydi. Uluslararası Yataklı Vagonlar Şirketi'nin (Wagon-Lits), adeta bir saray gibi işlettiği bu otelin konforuna diyecek yoktu. Pera Palas, asansör kullanımı ve jeneratörle elektrik aydınlatması konusunda da İstanbul'un ilklerindendi.

Giriş katında, tam ortada yer alan bir iç avlu görünümündeki büyük balo salonu, otelin kalbidir. Bir büyük ve iki küçük yemek salonu, eşsiz Haliç manzarasına bakar. Pera Palas, açılışından 1. Dünya Savaşı'na kadar olan dönemde, en parlak hatıralarını yaşamıştır. Gerilim yıllarında ve dünyanın siyasi dönemeçlerinde, koridorlarında devlet adamları, hanedan mensupları, elçiler, casuslar cirit atmış, salonları diplomatik diyaloglara, pazarlıklara, entrikalara sahne olmuştur.



SENAH & JOAILLIER



Çelik Gülersoy Koleksiyonu

Pera Palas'ın yemek salonu

Cumhuriyet'ten sonra otel Suriye eşrafından Misbah Muhayyeş'in yönetiminde hayatını sürdürür. Pek çok resmi kuruluşun balo ve kokteylleri Pera Palas'ın salonlarında yapılır. 145 odalı otelde 101 numaralı oda Atatürk'ün, 411 numaralı oda Agatha Christie'nin adıyla anılır. İsmet İnönü, Celal Bayar, Adnan Menderes, Yakup Kadri Karaosmanoğlu, Falih Rıfkı Atay da Pera Palas'ta iz bırakanlar arasındadır. İstanbul'a uzun yıllar boyu 19. yüzyıl havası üfleyen ve **Tokatlıyan**, **Park Otel** gibileriyle birlikte Cumhuriyet döneminin öncü turizm kurumlarından olan Pera Palas, Attilâ İlhan'dan Abidin Dino'ya kadar sanatçı ve yazarların da ilham kaynağıdır.

Otelin Meşrutiyet Caddesi'ne bakan ön yüzüne doğru uzanan Orient Express Bar, pahalı Fransız şarap ve şampanyaları başta olmak üzere dünyanın birinci sınıf lezzetlerini barındıran bir içki cennetidir. Geçmişten bugüne, ünlü ünsüz pek çok yabancı misafirin, ilk rakılarını burada yudumladığı hayal edilebilir. 1922'de bir gazeteci olarak Pera Palas'ta bulunan Ernest Hemingway'in, merakla aslan sütünden tattığı ve daha ilk kadehte müptelası olduğu herhalde hayal değil gerçektir.

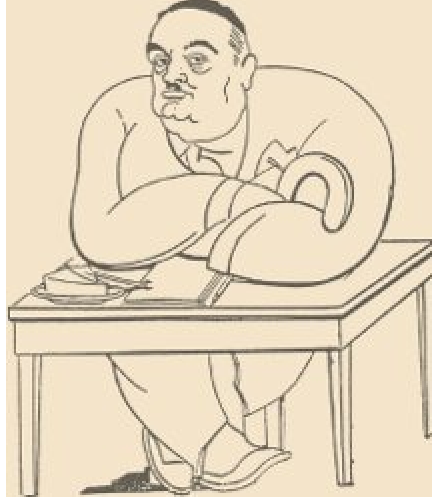
Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Çelik Gülersoy - Afife Batur "Pera Palas", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Jak Deleon İstanbul ve Bodrum Barları / Selim İleri "İstanbul Bir Yalnızlıktır", Milliyet, 24 Nisan 1988

perde Meyhaneyi gözden ırak tutmak için pencerelere gerilen, genellikle siyah renkli örtü. İçkinin gizlice içilmesi gerektiğine ilişkin ahlaksal yargılar Osmanlı döneminden beri süregelen bazı **kamuflaj** uygulamalarını beraberinde getirmişti. Perde bunların başında geliyordu. Eskiden beri meyhanelerde kerahet vakti gelince yavaş yavaş perdeler kapanmaya başlar, müdavimler dolduğunda bütün perdeler kapanmış olurdu. **Gaskonyalı Toma**'nın **Bebek**'teki sosyetik meyhanesinde bile perde vardı.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

perhiz Rakıcıların zaman zaman başvurduğu diyet. **Kararında içmek** esasına dayanan **rakı adabı**nda *şifa* her şeyden önce geldiği, zaten rakının

kendisi de *şifa niyetine* içildiği için beden yorulduğunda *perhiz yapmak* makbul bir davranıştır. Bu konuyla ilgili hoş bir anekdot dillerde dolaşagelmiştir. Bir gün ünlü içicilerden **Doğan Nadi**, **Park Otel**'de **Yahya Kemal**'in misafiri olur; eski günlerden söz ederlerken Yahya Kemal garsonu çağırıp rakı söyler, Doğan Nadi'ye de ne içmek istediğini sorar. "Üstadım, ben perhizim," yanıtı alır: "Hiçbir şey rica etmeyeceğim. Öyle rahat, öyle rahatım ki..." Bunun üstüne büyük şair dostuna şu tarihi yanıtı verir: "İşretin akşamları hoş, perhizin sabahları."



TOGO

Yahya Kemal

Can Ali'nin Anılarından, 1946 / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

perhizi bozmuş Bayram namazında sendeleyen **akşamdan kalma** kişilere verilen ad. Müslüman **akşamcı**, oruç ve ibadet ayı **ramazan** boyunca içkiye ara verir, **rakı perhizi** yapardı. Ramazanın sonunda bunların bazıları bayram namazını beklemez, perhizi **arife sefası** ile bozardı. Münir Süleyman Çapanoğlu, geç vakte kadar demlenen bazı akşamcıların bayram namazına yarı ayık, yarı sarhoş gittiğini ve bu durumda olanlara *perhizi bozmuş* dendiğini söyler.

Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

pervaz ermek Argoda sarhoşluk.

pestil Argoda sarhoş.

peygamber olmak Argoda çok sarhoş olmak, esriyip kendisini kaybederek bilinçsiz sözler söylemek.

peymâne Şarap bardağı; büyük kadeh.

peymânkeş Şarapçı, içki içen.

peymânşiken Yemin bozan; kadeh kıran.



peynir Çiğ veya pastörize sütün peynir mayasıyla mayalandırılmasıyla elde edilen süt ürünü. İstanbul rakı kültüründe **beyaz peynir**, **meze**lerin başında gelir. Makbul sayılanı ise tenekelere basılıp salamura içinde soğuk

depolarda aylarca bekletilerek olgunlaşan Marmara bölgesinin (Edirne, Ezine) tam yağlı koyun peynirleridir. Beyaz peynirin sofraya ilk gelen mezeler arasında yer alarak içerdiği hayvansal yağla boş midelerin alkolden etkilenmesini engelleme özelliği yanında rakının anasonlu tadını bozmayacak kadar tuzlu ve keskin olmaması önem taşır. Bu nedenle isim yapmış meyhane benzeri yerler beyaz peynirin en kalitelisini bulundurmaya özen gösterirler.

Beyaz peynir ve yurdumuzun diğer yörelerinde üretilen benzerleri rakı sofralarında meze olarak tek başlarına tüketilebildiği gibi, **salata**ların, soğuk ve sıcak mezelerin yapımına katılarak farklı lezzetler oluştururlar. Sofraya gelen bir beyaz peynir, eğer biraz sert ve yağsızsa, üzerine biraz **zeytinyağı** gezdirip kekik ve pul biber serpilince farklı bir mezeye dönüşür. Rendelenmiş sert beyaz peynir maydanozla karıştırılınca peynir piyazı olabilirken aynı peyniri domates-hıyar salatasının üzerine serpmek, patlıcan salatasına ya da sarmısaklı yoğurda katmak farklı tatlar ortaya çıkarır.

Yurdumuzda üretilen kaşar peynirleri tek başına rakı mezesi olarak rağbet görmez. Bunun nedeni, eski kaşarların tuzlu ve yoğun lezzetli, taze kaşarlarınsa diğer mezelere göre ağızda iz bırakmayan tatlarıdır. Bu nedenle kaşar ve benzeri peynirler daha çok börek, köfte, sahan (pane) ve güveçlerde kullanılır. İLHAN EKSEN

Pınar Birahanesi 1953'te, Lale Sineması'nın altında açılan birahane. Mekânın ön cephesi tamamen perdesiz camdı, dışardan içerisi, içeriden dışarısı rahatlıkla görülebilirdi. Bütün mezeleri lezizdi, ama pastırmalı ve sucuklu yumurtası çok revaçtaydı. Pınar'ın iki şişman garsonu Mösyö Dük ve Mösyö Kiryako, müdavimlerin ne yiyip içtiklerini iyi bilirlerdi. Zaten burada daha çok bira içilirdi. Büyük biraya *arjantin*, küçüğe *ufak* demek âdettendi. 1950'li yılların ikinci yarısında Rumların çalıştırdığı yerler bir bir kapanırken, Pınar Birahanesi de benzerleriyle aynı kaderi paylaştı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



Pınar, Selahattin (1902-1960) Kitleler tarafından en sevilen **Türk sanat müziği** bestekârlarından biri, tamburi. Selahattin Pınar müzik zevkini ut çalan annesinden aldı. Yaradılıştan gelen yeteneği, babasının isteğinin aksine İtalyan Ticaret Mektebi'ndeki eğitimini terk ederek kendini bütünüyle müziğe vermesine yol açtı. Udu bırakıp tambur çalmaya başladı ve Bestenigâr Ziya Bey, Kaşıyarık Hüsamettin Bey gibi ustalardan feyz aldı. Bugün de çalışmalarını sürdüren Üsküdar Musiki Cemiyeti'nin kurucuları arasındadır.

Genç yaşında sazende ve hanende olarak büyük ün kazandı. *Gel gitme kadın* eserini çok beğenen Atatürk'ün sofrasında bulundu. 1933'te **Afife Jale**'yle evlendi, ancak Afife'nin uyuşturucu tutkusu bu büyük aşkı gölgeledi. Özenle seçtiği güftelerin çoğunda, *Bir bahar akşamı rastladım size*'de ya da *Gecenin matemini aşkıma örtüp sarayım*'da olduğu gibi, karşılıksız veya olanaksız sevgi, ayrılık acısı, gönül yaraları işlenir. "Güfteyi teninize giymeniz gerekir" sözü, musiki camiasının kulağına küpe olmuştur. İbnülemin Mahmut Kemal ondan "Zevkle intihap ettiği güfteleri, çok selis ve insicamlı nağmelerle dile getirmekteki mahareti takdire layıktır" diye söz eder.

Döneminin birçok bestekârında görülen Batı müziği ve halk müziği etkisine Pınar'da pek rastlanmaz; o halis bir İstanbul çocuğu duyarlılığıyla geleneksel çizgiler içinde bestelerini yapmıştır. Pek çok kalburüstü gazinoda Sabite Tur Gülerman, Perihan Altındağ başta olmak üzere ünlü solistlere refakat etmiş, fasıllar yönetmiştir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Selahattin Pınar dostlarıyla birlikte Kazablanka Gazinosu'nda

Pınar bütün büyük mustaripler gibi içine kapalı bir insandır. Afife Jale ile evliliğinin hüsranla sonuçlanması onu hep hüzünlü, hep dertli etmiştir. Bir duygu adamıdır ve adabıyla içen bir **bezm-i rindân** meftunudur. Dostlarıyla usulüne göre içilen birkaç kadeh rakı onun dalgalı ruhunu huzura kavuşturur. Eski nesil bir İstanbul beyefendisi olarak böyle meclislerin aranan kişisidir.

6 Şubat 1960 günü akşamı müdavimi olduğu **Kadıköy**'ün nezih meyhanesi **Todori**'de dostlarıyla rintler meclisinde rakısını yudumlarken, elinde kadeh son nefesini vermiştir. Dostları bu simgesel durumu değerlendirmişler ve ölüm yıldönümlerinde kendisini son meclisindeki gibi yâd etmeyi bir gelenek haline getirmişlerdir. EROL ÜYEPAZARCI

pırna Veya *pırne*. Argoda rakı.

pırnayı çekmek Argoda rakı içmek.

pırnık Argoda rakı.

pikaplı meyhaneler 60'ların sonundan itibaren, özellikle **arabesk** müzikle birlikte yaygınlaşan melez **meyhane**. Gramofon her zaman **klasik meyhaneler**in aksesuarları arasında yer almıştır. Ancak tarihteki **taş plak meyhaneleri**nin sayısı fazla değildir. Bunun en önemli sebebi plastik endüstrisinin erken döneminde yapılan taş plakların pahalı olmasıdır. Bu yüzden devrin meyhanecileri en sevdikleri sanatçı veya şarkıların plaklarını edinip bir diskotek oluşturmanın peşine düşmemiştir. Gramofon çoğunlukla **laterna** gibi sembolik bir hoşluk olarak kullanılmıştır.


AMIGO
SANTO MARIA

SEDAT TUNA, Ses, 22 Eylül 1973

Plaklarıyla meyhanelerin sevilen şarkıcıları arasına giren Tanju Okan, Sarıyer'de Deli Mehmet'in yerinde

1950'lerde taş plaklara göre çok daha ucuza mal edilen vinil plakların yaygınlaşması, bütün dünyada müzik dolaşımında devrim yaratmıştı. Bu yeni dalga, Türkiye'de de Batılı anlamda bir müzik endüstrisinin ortaya çıkmasını sağlamıştı. 1960'lara gelindiğinde 45'lik plak üretimi ve satışı, Türkiye'nin kendi popüler müzik akımlarının serpilip gelişmesini destekleyecek düzeye gelmişti. Böylece devrin plakçaları olan *pikaplar* meyhanelere de girdi. Plak çalma imkânının sağladığı yenilik, aynı zamanda kentleşme ve sanayileşmeyle iç içe geçen bir dönüşüm süreci yaşayan dönem meyhanelerinin çehresini değiştirdi.

1970'ler, rakı kültürünün misyoner taşıyıcısı klasik meyhanelerin, **tektekçiler**in, **koltuk meyhaneleri**nin ve artan işçi nüfusuna hitap eden **birahaneler**in özelliklerini taşımakla beraber bunların dışında bir form oluşturan, ortak özellikleri pikaptan sürekli müzik yayını yapmak olan melez meyhanelerin ortaya çıkışına tanık oldu. Bu meyhaneler **Müzeyyen Senar**, **Zeki Müren**, **Bülent Ersoy**, **Muazzez Abacı**'nın alaturka plaklarının yanında **Orhan Gencebay**, **Erkin Koray**, Mine Koşan, **Ferdi Tayfur**, **Neşe Karaböcek** gibi arabesk tandanslıları çalabiliyor, hatta bunları **İbrahim Tatlıses**, İzzet Altınmeşe gibi yanık türkücülerle, **Neşet Ertaş** gibi Anadolu ozanlarıyla veya **Tanju Okan** gibi kentlilerle harmanlayabiliyorlardı. Başka bir deyişle, **gazino** olgusu, gündelik hayatın rekreatif müdahalesiyle demokratikleşmişti.

Gene bu dönemde Batılı tarzı benimseyen gençlik birahaneleri arasında mekâna *juke-box* tabir edilen otomatik plakçalarlar koyma âdeti baş gösterdi. Müşteriler istediği 45'liği jeton atıp dinleyebiliyordu. TRT yasaklı arabesk müziğe sahip çıkan pikaplı meyhaneler, sonraki yıllarda müzik dolaşımındaki *medium* değişimine (kaset, CD) uyum sağlamakta zorlanmadı; pikaptan teybe, teypten CD'çalara ve mp3 çalan bilgisayara geçtiler. Her zaman ucuz olan neyse ona yönelip bugünlere kadar geldiler.

pilaki **Zeytinyağı**nda kavrulmuş kuru soğan, domates, sarımsak, baharat ve tuzla hazırlanan harç içinde ya da ana malzemesine göre bir kat ana

malzeme bir kat harç olacak şekilde dizilerek pişirilen ve ılık veya soğuk yenen zeytinyağlı yemeklerin genel adı.



Günümüzde pilaki en çok kuru fasulye veya barbunya fasulyeyle yapıldığından neredeyse bunlarla özdeşleştirilse de eski yemek kitaplarında **uskumru**, **levrek** gibi bazı balık türleriyle domatesli, **midye** veya istiridyeyle de domatessiz ve bol maydanozlu yapılan pilakiler, hatta ana malzemesi sadece domates olan *domates pilakisi* de mevcuttur. Barbunya veya kuru fasulye pilakisinin harcına, işin erbabı, mevsimi denk geldiğinde mutlaka bir tutam kereviz yaprağı ekler. Pilakilerin bazılarına sirke veya **limon** suyu ilave edilerek hafif ekşi lezzet verilir. Eski tariflerde yer almamasına rağmen günümüzde havuç da fasulye pilakisi gibi bazı çeşitlerin harcına katılır. Pilakiler hafif ve lezzetli olduklarından rakı sofralarında **meze** olarak tercih edilir. NAZLI PİŞKİN

pilot Argoda sarhoş.

pimpinella anisum *bkz.* **anason**

pîr-i mugan Meyhaneci; ateşe tapanların, zerdüştlerin piri. Özellikle ihtiyar meyhaneciler için kullanılır.

pirinç rakısı *bkz.* **sake**

Pirinççi 1870'lerde Kuledibi'nde Karamanlı bir Rum'un işlettiği meyhane. İstanbul'un yüksek kırat eğlence yerlerinden biriydi. Mabeyinciler, hünkâr yaverleri, mirasyediler, rantiyeler ve namlı babayiğitler burada dem çekerdi. Kemani Ağa, lavtacı şair Sarkis'in oğlu kanuni Oseb, Kör Civan gibi devrin en meşhur sazendeleri ile Beşiktaşlı Sofi, Yahudi Sara ve Roza gibi güzel sesli hanendeler burada şakırdı.

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe

piriz Argoda rakı. *bkz.* **piyiz**

piyade **meyhaneci** *bkz.* **ayaklı meyhaneler**

piyale Şarap bardağı; içki kadehi.

piyasa *Piyasa yapmak*; bir yol üstünde gidip gelerek gezinmek; özellikle gençler arasında üstü kapalı olarak kur yapacak birine bakınmak veya böyle bir kimseye kendini göstermek. Eski mesirelerdeki âlemlerde **temaşa** edilir, adabıyla *piyasa* yapılırdı.

piyiz Rakı, içki; **Karagöz Tiyatrosu**'nda genel olarak içkiye verilen ad. *Piyis, piyz, piiz,* ender olarak *piriz* biçiminde de kullanılır.

piyize kaymak Veya *piyiz kaymak*; argoda rakı içmek, içki içmek. *Piizlenmek*, *piyizlenmek*, *piyiz yapmak* biçiminde de kullanılır.

piyizhane Argoda içkievi, meyhane.

piyizlenmek Argoda rakı içmek.

piyzan İçkici, ayyaş; sarhoş. *Piyzanter* diye de söylenir.

Pramnos Dünyanın ilk içki markası. Roma döneminde **İzmir**'de üretilen bu lezziz şarap, adını İzmirli ozan Homeros'un destan kahramanlarının içeceği Pramnos'tan alır. Plinius, İzmir'de üretilen Pramnos'un doğrudan içilmediğini; peynir ve unun yanı sıra tatlılığını ve alkol oranını yükseltmek için balla karıştırıldığını yazar. Anlatıldığına göre "ne tatlı, ne koyudur; buruk, sert ve güçlüdür." Afrodizyak etkilerine karşın Atina'da pek sevilmemiştir.

George E. Bean Eski Çağ'da Ege Bölgesi

prasuça Bir çeşit keskin rakı, **çipuro**. Şileli Rumların düğün törenlerinde bu özel rakının ayrı bir yeri vardı. Düğünden bir hafta önce konuklara konyak ikram edip davetiye dağıtılmasıyla başlayan ritüel, çeyiziyle hamamıyla geleneksel düğün günü olan pazara kadar devam ederdi.

Eğlencenin doruğa çıktığı cumartesi gecesi kurulan sofra için ballı pirinç, etli nohut, dolmalar, çeşitli mezeler, Şile'nin tatlı şarabı, konyak, rakı ve *prasuça* hazırlanırdı.

Natalia Adamantidu Mübadele Öncesinde Şile'de Yaşam

Prinkipo **Büyükada**'nın eski ismini almakla kalmamış, sahibi sayesinde geçmiş anıları, sesleri ve özlemleri de biriktirmiş yirmi yaşında bir **klasik meyhane**. Prinkipo. İstanbul'un yaşayan son **barba**larından –ve bu ansiklopedinin yazarlarından– FISTIK AHMET TANRIVERDİ tarafından işletiliyor. Üst katı ev, alt katı meyhane olan mekânın biri açık, diğeri kapalı olmak üzere iki bahçesi var. Erken saatte açılıp, müşterisi gidene kadar hizmet veren meyhane, ziyarete gelen eski Büyükadalılarla birlikte, adeta anakronik bir temsilin sahnesi gibi... Yani, yaz ayları yan masadan gelme ihtimali yüksek Rumca muhabbetin sahipleri büyük bir ihtimalle eski Adalılardır. Sadece İstanbul mezesine açık Prinkipo Meyhanesi, ada çevresi dışındaki balıklara, özellikle de büyük balıklara rağbet etmiyor. TAN MORGÜL



İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Fıstık Ahmet'in meyhanesi Prinkipo



punç *(İng. punch)* Çay, sıcak şerbet, meyve suyu ve romla yapılan İngiliz kokteyli. Gazozun İstanbul halkı tarafından bolca tüketildiği yıllarda, punç türleri de şekerlemeci dükkânlarında alkollü meşrubat olarak satılmaktaydı. Literatürde bu tür dükkânlar *punççı* olarak yer alır. Tarihçi İlber Ortaylı, meyhanecileri haksız rekabet gerekçesiyle isyan ettiren punç furyası hakkında şu bilgileri aktarıyor: "1850 yılı ocak ayında İstanbul meyhanecileri sadrazama başvurdular; ağır vergiler veriyor, bu vergilerin taksite bağlanması ve bir bölümünün affını istiyorlardı. Asıl önemlisi şehrin dört bir tarafını punççı denen dükkânlar sarmıştı. Meyhaneciler, punççı ve şekerlemecilerin içki sattığından, ama kendileri gibi vergi vermediklerinden, hele bazılarının yabancı uyruklu olup adamakıllı yükü tuttuklarından şikâyetçiydi. On yılda bini aşkın şekerlemeci ve punççı dükkânı açılmıştı."

İlber Ortaylı İstanbul'dan Sayfalar

R

radika (Karahindiba) Papatyagiller ailesinden, sarı çiçekleri ve uzun yapraklarının kenarlarında iri testere dişleri bulunan, yere yapışık gelişen yaban bitkisi.



Anadolu'nun pekçok yerinde yaygındır. Onlarca çeşidi vardır. Yörelere göre değişen *arslandişi*, *gelingöbeği*, *keklik otu*, *şeytan arabası* gibi isimler alır. Körpe yapraklarıyla çiğden sirkeli, **zeytinyağı** ve **zeytin** ile **salata**sı yapılır. Çiğden olduğu için hem lezzet hem sağlık açısından sirke kullanılması gerekir. Hatta hijyen için salata yapılmadan önce radika yaprakları sirkeli tuzlu suda en az yarım saat bekletilmelidir. Radikanın en çok haşlama salatası gözdedir. Ama haşlanması maharet ister. Bol tuzlu fokurdayan suya, suyun kaynamasını gidermeyecek şekilde azar azar atarak haşlamak, sudan alırken de hafifçe sıkarak suyunu süzmek gerekir. Üzerine sızma zeytinyağı ve mutlaka **limon** konan bu salata nefis olur; balık ağırlıklı rakı sofralarının gözde mezeleri arasındadır. Ayrıca radikanın sarı çiçekleri reçel ve şurup yapmaya da elverişlidir. GÖKÇEN ADAR

rahik Şarap.

باب عالی جاده‌سنه رکزی متصور هیکل

مصوری: رفقی



(مطبوعاتده رملاجیلق آبده‌سی)

[بو رسم ویو رسمڭ یازیسی عیناً بر غزته‌دن اقتباس ایدلشدر]

RIFKI, Aydede, 14 Ekim 1922

Karikatürist Rıfkı'nın Babıâli'ye dikilmesini önerdiği rakı abidesi, hiçbir zaman inşa edilmese de yazar-çizer takımının rakıcılığını belgeliyor

rakı Karakteristik özelliğini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yer alan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye'de yetişen **üzüm**, **anason** ve Türkiye'de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden [*bkz.* **rakı yapımı**] alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemleri tamamıyla Türkiye sınırları içinde yapılan kendine has, renksiz **distile alkollü içki**.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

26 Ekim 1935; Bursa'da bir bahçede ehlikeyif meclisi

Rakı, Türk Patent Enstitüsü tarafından alınan *menşe işareti tescili* kararında böyle tanımlanır. Türkiye topraklarında yaşayan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının sentezi olduğu kararda özellikle vurgulanır. Rakının ayırt edici vasıfları 2001 yılında yürürlüğe giren 4619 sayılı yasada, kimyasal özellikleri ve diğer üretim detayları ise ikincil mevzuatta tanımlanmıştır. [*bkz.* **rakının tanımı**] Bu tanımlarda rakının bütün nitelikleri kapsamlı biçimde detaylandırılmıştır. Örneğin, menşe işareti tescilinde rakıya özgü *geleneksel tat* şöyle betimlenir: "Rakı tadım sırasında ilk algılamada ön burunda oldukça güçlü bir anason kokusu, damakta yoğun ve dengeli anason-alkol tadının yanı sıra üzümden gelen aroma, arka damakta ise kaygan bir iz bırakır..."

Rakı sözcüğünün Arapçada *ter* anlamına gelen **arak** sözcüğünden, yüzyıllara yayılan dilsel bir evrim geçirerek türediği farklı bilim dallarından birçok uzmanın paylaştığı ortak bir kanıdır. *Arak* sözcüğü Osmanlı coğrafyasındaki dillere çeşitli biçimlerde girmiştir; Rumların kullandığı *araki* sözcüğü özellikle dikkat çekicidir. Eski rakı tiryakilerine *araknuş*, Osmanlı döneminde rakıdan alınan vergiye *arak resmi* denilmesi *rakı-arak* ilişkisinin sağlamasını yapar. Bir iddiaya göre *arak* adı bu içkiyi fazlaca içen kişinin *terleme*sine dayanır. Ancak **imbik** yardımıyla gerçekleştirilen **distilasyon** işlemindeki ürün akışını *terleme*ye, imbikten ağır ağır akan ürünün *ter damlası*na benzetildiğine ilişkin yorum pek çok kişiye daha akla yatkın gelir.

Rakı sözcüğünün kökenine ilişkin başka varsayımlar da vardır. Bunlardan biri, iri, uzun taneli, kalın kabuklu *razakı* üzümünden yapılan anasonlu rakıya dayanır. *Razakı* sözcüğü ile arasındaki benzerlik, *rakı* adının bu üzüm cinsinden geldiği ihtimalini ortaya çıkarır. Rakının ilk defa Irak'ta üretilip buradan yayıldığı, bu nedenle *Irak menşeli* anlamına gelen *Iraki* sözcüğünden türemiş olabileceği bir başka varsayımdır. Günümüzde Irak'ta, özellikle Kerkük bölgesinde, **kuru üzüm**den elde edilen **anason aromalı içki**ye de *arak* denilmektedir. Orta Asya'da yaşayan **Eski Türkler**in Çinlilerden öğrendikleri sanılan tekniklerle **kımız**dan çektiği **araga**, gene bir teoriye konu olur. *Larousse des Alcools* ansiklopedisi aynı içki için

arika sözcüğünü verir. Bu iki adın da *arak* sözcüğüyle benzerliği, bazı araştırmacılara *rakı* adının *araga* veya *arika* sözcüklerinden gelmiş, giderek imbiğin ve distilasyon tekniğinin Türklerden Araplara geçmiş olabileceğini düşündürmüştür.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1940'lardan Kemençeli rakılı Karadeniz düğünü

Kokulu bitkilerden damıtma yoluyla çeşitli esanslar elde eden Araplar, distilasyon bilgi ve becerisine çok eski zamanlardan beri sahipti. Öyle ki, **alkol** sözcüğü dünya dillerine Arapçadan geçmişti. Bu yüzden, *Kimyanın Hipokrat'ı* olarak tanınan simyacı Câbir bin Hayyan'ın (721-815) kaleme aldığı sanılan *imbik kuramı* tarihsel odak noktası haline gelmiştir. Bazı kaynaklarda, Kûfe'de [Irak] Abbasi halifesi Harunü'r-Reşid'e saray alimi olarak hizmet veren Hayyan'ın **şarap**tan distile alkol üretimini uzun ve detaylı olarak yazdığından söz edilir.



Ancak Arap coğrafyasında yaşanan bu erken imbik deneyimini belgeleyecek tarihsel kanıtlara ne yazık ki ulaşılamamıştır. Distilasyon konusunda bilinen en eski yapıt, 12. yüzyılda İtalya'da Magister Salernus tarafından yazılmıştır.

Öte yandan imbiğin Anadolu'ya bu tarihsel süreç içinde girmiş olması güçlü bir olasılıktır. Ama arak üretiminin ilk defa ne zaman ve kimler tarafından başlatıldığı bilinmemektedir. Arakın varlığını gösteren en eski tarihsel belgeler 16. yüzyıla aittir. Büyük divan şairi Fuzuli (1480-1556) **afyon** [veya **esrar**] ile içkiyi karşılaştırdığı ünlü **Beng ü Bâde** mesnevisinin *Maşlehat-diden-i arak bâ-mey* bölümünde *arak*tan söz etmiştir:

Didi evvel, arak ki: Ey mey-i nâb,

Kılma neş'e hayâli ile şitâb.

Divan edebiyatı uzmanlarından Cevdet Kudret, Fuzuli'nin *Beng ü Bâde* eserini, kendisine ithaf ettiği Şah İsmail'e 1510-1514 yılları arasında sunmuş olabileceğini dile getirir.



Sinema sanatçıları rakı sofrasında: Madalet Tibet ve yanı başında "Arap Bacı" olarak bilinen Dursune Şirin

Başka bir deyişle, 16. yüzyılın başlarında *arak* bilinmekte ve haliyle birileri tarafından içilmektedir. Edebiyat tarihçisi Abdülbaki Gölpınarlı ise gene Fuzuli'de geçen *arakı* sözcüğünün, *rakı* sözcüğünün Türk şiirindeki ilk kullanımı olduğunu öne sürer:

Yürütmeniz arakı meclis içre bâde ile.

16. yüzyıldan bir başka ilginç kayıt, 1905'te İspanyol tarihçi Manuel Serrano y Sanz tarafından gün ışığına çıkarılan 1557 tarihli özgün elyazmasında yer alır. Kimliği meçhul yazar, İstanbul seyahati sırasında uğradığı Limni adasında, konuk olduğu bir Rum evinde *rakı* ile tanışmıştır. [*bkz.* **Limni'de rakı**]

17. yüzyılda örnekler çoğalır. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nin İstanbul'u konu alan ilk cildinde söz edilen **arakçıyan esnafı** elbette bunların başında gelir. 1630'da kaleme aldığı metinde *arak* sözcüğünün yanı sıra *rakı* sözcüğünü de kullanan Çelebi, arakçıyan esnafından başka *gülefsen, horilka, firna, sudina,* **Plonya**, *hardaliyye, imamiyye, balısıca, zâter-i Halil, ıhlamur, tarçın, saman, karanfil, sûşnar* adlı özel *rakı* çeşitlerini satan **meyhane**lerden söz ederken *anason rakısı*nı saymayı unutmaz. Üstelik nitelikleri hakkında hiçbir bilgi bulunmayan bu çeşitlere *rakı şarabı* adlı bir başka muammayı da ekler.

17. yüzyılda **İzmir**'i ziyaret eden ünlü Fransız doğubilimci Antoine Galland, şehirdeki gayrimüslimlerin, özellikle Rumların **miso** adını verdikleri içki âlemlerinde **kar** ile soğutulmuş *rakı* [Fransızca aslında *arak*] içtiklerini anlatır. Ayrıca çok önemli bir tarihsel detay vererek "kuru üzümden çekilen *rakı*nın daha iyi olduğunu" belirtir.



ŞAHAN NUHOĞLU

Kumkapı'da bir an

Bir başka 17. yüzyıl tarihçisi Eremya Çelebi Kömürcüyan ise Kasımpaşa'yı anlatırken şu notları düşer: "İleride Yahudi evleri ve onların iki tarafında odalar görülür. Bu evler sahildedir ve altlarında dükkânlar vardır. Burada misafirler için balık pişirilir ve onlara turşu ve kurutulmuş mersin ve morina balıkları ikram edilir. Yahudi kasapları ve misket arak'ının satıldığı koltuklar da [*bkz.* **koltuk meyhaneleri**] oradadır."

Bütün bu bilgiler, Osmanlı toplumunda imbik kullanımının yaygınlaşması ile *rakı* tüketiminin artması arasında doğru orantılı bir ilişki olduğunu düşündürür. Günümüzde **Adana**, **Antakya** gibi güney şehirlerinde hâlâ sürdürülen **boğma rakı** tekniğinin, tarihte Osmanlı coğrafyasının birçok farklı bölgesinde uygulandığı bilinmektedir.



Yukarıda örneklenen Ortadoğu ve Doğu Akdeniz'in yanı sıra Batı Anadolu, Trakya ve Balkanlarda **Bektaşi** toplulukların ve **Bedreddiniler**in, Harput'ta Alevi Türkmenlerin ve Ermenilerin, Kapadokya'da Rumların, Ege'de **Efeler**in, vd. folklorik nitelikler taşıyan *üzümden rakı çekme* geleneği vardır. Kapadokya'nın *Fertek*, Lübnan'ın *Zahle* rakıları Osmanlı'da birer efsane olmuştur. Şiirlerinde içkiden genellikle **mey** diye söz eden **Yahya Kemal Beyatlı**'nın külliyatında *rakı* sözcüğü sadece bir kez geçer. O da *Yol Düşüncesi* şiirinde anılan Zahle rakısıdır:

Ne Şam semasını yâlel'le dolduran şarkı,

Ne Zahle'nin üzümünden çekilmiş eski rakı,

Felekten özlediğim zevki verdiler, heyhât!

Öte yandan, Evliya Çelebi'nin sözünü ettiği *rakı* çeşitlerini üreten meyhaneler, 17. yüzyılda, başka bir deyişle şarabın hâlâ en çok içilen içki olduğu dönemde, imbiğin meyhane ortamına girmiş bulunduğuna işaret eder. İçki yasakları ve yasal kısıtlamalar bu tarz üretim hakkındaki bilgilerin günümüze ulaşmasını engellese de, en azından ekonomik liberalizasyonun yaşandığı 19. yüzyıl sonunda **Galata**'da kendi rakısını üreten çok sayıda ruhsatlı meyhane bulunduğu saptanmıştır. Bu bilgilerin ışığında, imbikten *rakı* veya genel olarak distile alkollü içki damıtma işleminin 17. yüzyıldan itibaren hem kırsal hem de kentsel alanda yaygınlaşmaya başladığı tahmin edilebilir. Kısacası, rakının 500 yılı aşkın bir tarihsel kesit içinde evrim geçirerek bugünlere kadar geldiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Ancak bu tarihin 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren *okunaklı* olduğu, öncesiyle ilgili *silik* bilgilere nadiren rastlandığı bir başka gerçektir.

19. yüzyılda **Sakız** adası menşeli *sakız rakısı* **mastika**nın İstanbul'da ve öteki liman kentlerinde popüler olması, ama zamanla yerini sakız içermeyen anason aromalı **düz rakı**ya [**duziko**] bırakması çarpıcı bir dönüşümdür. Üstat **Ahmet Rasim**, 1870'lerden önce düz rakının bilinmediğini söyler. Dolayısıyla bu yıllar bugün bildiğimiz anlamda rakının ortaya çıktığı dönem, öncesi ise rakının *olgunlaşma* dönemi olarak kabul edilebilir. **II. Abdülhamit**'in saltanatı sırasında (1876-1909) toplumda ve **eğlence hayatı**nda yaşanan hızlı değişim, aynı zamanda rakı tarihi açısından son derece önemli gelişmeleri de beraberinde getirmiştir. Özel sektör girişimcilerinin **Rüsum-ı Sitte İdaresi** denetiminde rakı üretmesine izin verildiği 1880'den sonra piyasaya çıkan markaların çoğunluğu düz rakıdır. Talep o kadar büyüktür ki, çok geçmeden *düz* sıfatı gereksiz hale gelir, sadece *rakı* denilmeye başlanır.

Sultan Abdülhamit'in başmabeyincisi ve maliye nazırı Sarıcazade Ragıp Paşa'nın üstüne kayıtlı **Umurca Rakısı**'nın *ilk rakı markası* olarak piyasaya çıktığı 1880'den, **Tekel**'in rakı üretiminde **monopol** haline geldiği 1944'e kadar geçen 64 yıllık sürede piyasaya sunulan rakı markalarının [ansiklopedi sayfalarında 180 kadarını bulabilirsiniz] kendilerine seçtiği adlar ve ortaya koyduğu üsluplar, *yaşayan rakı kültürü* ile müthiş benzerlikler, ortaklıklar ve özdeşlikler taşır. Evliya Çelebi'nin saydığı onca

aromanın içinden anasonun öne çıkıp *geleneksel içkimiz*e karakteristik özelliğini vermesi, rakının tarihsel evrimin aynı zamanda bir *kolektif damak tadı* oluşumuna da tekabül ettiğini gösterir. Deyim yerindeyse toplum tada tada rakının *ideal* tadını bulmuş, yanına bir de **çilingir sofrası** kurmuştur.

Müfit İlter Rakının Tarihi / Fügen Basmacı Türk Rakısı / Fatma Doğruel - Suut Doğruel Osmanlıdan Günümüze Tekel / Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, Cilt:I / Ahmet Rasim Resimli Ay, Haziran 1927 / Antoine Galland İzmir Gezisi: Antoine Galland'ın Bir Elyazması / Eremya Çelebi Kömürcüyan 17. Yüzyılda İstanbul Tarihi /Manuel Serrano y Sanz Türkiye'nin Dört Yılı (1552-1556) / Kemal Edip Kürkçüoğlu Beng ü Bâde / Cevdet Kudret Divan Şiirinde Üç Büyükler: Fuzuli / Beşir Ayvazoğlu Yahya Kemal: Eve Dönen Adam, Ansiklopedik Biyografi / Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Sula Bozis İstanbul Lezzeti / Cumhuriyet, 8 Aralık 2009

rakı bardağı Eskiden **limonata bardağı** olarak bilinen, meyhanelerin günümüzdeki biçimini almasıyla birlikte yaygınlıkla *rakı kadehi* olarak kullanılmaya başlanan, 18 cl. hacimli, silindir biçiminde uzun cam bardak.



Vefa Zat Koleksiyonu

Aynı zamanda rakının yanında verilen su bardağı olarak da kullanılır. Bazı **sosyete meyhaneleri**nde ve **sahil meyhaneleri**nde suyun lüks sofralarda kullanılan balon bardakta verildiği görülür. Bu durumlarda bile rakı kendi bardağında verilir. Rakı bardağı ilk çıktığı zamanlarda devrin içicileri tarafından tepkiyle karşılandı. Bunların başında üstat **Reşad Ekrem Koçu** geliyordu; çok sevdiği **Degustasyon** lokantasının rakıyı geleneksel **kadeh** yerine bardaktan vermeye başlamasını *İstanbul Ansiklopedisi*'nde protesto etti.

Murat Belge yıllar sonra konuya bir başka bakış açısı getirdi: "Yazar [Koçu] haklı. Geleneksel rakı içme tarzında bardak değişikti. Şarap kadehine göre daha ince, uzun gövdesi ve kısa bir ayağı olan kadehler kullanılırdı. Bu tür kadeh aslında rakıyı su karıştırmadan içenlerin zevkine uygundu. Yanında başka bir bardaktan su içebiliyorlardı. Öyleyse nasıl oldu da Koçu'nun acı bir dille yakındığı yenilik zuhur etti, bunca rakıcı kadehi bırakıp bardağa geçti. Benim yorumum bu işin **buz**a bağlı olduğudur. Dolayısıyla klasik bir durumla karşı karşıyayız: Altyapı, üstyapıyı değiştiriyor. Gelişen teknoloji rakıyı soğuk içme imkânını doğuruyor. Buna bağlı olarak rakının tüketim araçları değişiyor. Yani, kadehten içine buz atılabilen bardağa geçiliyor. Rakı tüketimi gibi bir konuda geleneğin ağırlığına saygı duymakla birlikte, üretici güçlerin gelişmesine de saygı duyan bir ilerici olarak buzlu rakının ortaya çıkmasını olumlu bir gelişme olarak değerlendiriyorum. Kadehin unutulmasına Reşat Ekrem kadar yerinmiyorum. Tabii bu arada **karafaki**nin unutulması var ki, o bambaşka bir konu."

Murat Belge Tarih Boyunca Yemek Kültürü

rakı büyüleri İstanbul'un Müslüman kadınları, **akşamcı** kocalarını veya erkek çocuklarını rakıdan vazgeçirebilmek için büyü ve efsunlara başvurma yolunu çok sık kullanırdı. Bu büyülerden en bilineni, içki şişesine çaktırmadan bir parça *ölü toprağı* koymaktı. Bir başka *çare* de, o zamanlar çok tutulan ve kehanetine inanılan Merkez Efendi veya Cafer Baba türbelerine gidip, bu zatların sandukalarının başında bulunan sarıkların

tülbentlerinden bir parça kesip almak ve onunla sarhoşa tütsü yapmaktı. **Ahmet Rasim** bu konuda hoş bir anısını şöyle anlatıyor:

"Gençlik zamanımdı, yeni evliydim. Bir gece eve hem geç hem olgun (!) geldim. Üst kata çıkamadım, alt kattaki bir odada sızmış kalmışım. O gece annem de bizdeymiş ve gündüz Merkez Efendi türbesine gidip tütsülük tülbent kesmiş. Karıma *Hadi git küreğe biraz ateş koy, ben oğlanı tütsüleyeyim,* demiş. Ben yangından çok korkarım. Başımda tütsü yapılırken yanık bez kokusunu duyunca birden ayıldım ve heyecanla ayağa kalktım, annem hemen odadan çıktı gitti. Uyku beynime vurduğu için karımı çağırdım: *Bana yukarıki dolaptan rakı getir*, dedim. Tütsü etkisini göstermişti!"

Üç kez okunmuş ve üç kez sudan geçirilmiş muskayı akşamcının giysisinin içine gizlice dikmek bir başka yöntemdi. İçki düşkünlerinin bu muskayı görüp söküp atmaması için giysilerinin en gizli, el değmez taraflarına dikilmesine özellikle dikkat edilirdi.



— عجبا بزه بو سنه‌ده اوجوز اودون ویررلرمی ؟
— نه‌گزر بو سنه دائره‌مزک صیجاق اوطه‌لرنده محروم !

SALAHADDİN BEY, Aydede, 12 Ağustos 1922

1920'lerden bir meyhane tasviri; kerahet vakti akşamcılar

Tiryakiyi ikna edip Eyüp Sultan Camii'ne götürerek *Nasuh Tövbesi* denen ve *bozulması imkânsız* kabul edilen tövbeyi ettirmek de etkili olduğuna inanılan bir yöntemdi. Ahmet Rasim, dinsel korkular yüzünden bu tövbeyi edenlerin yüzde altmış-yetmişinin bir daha içki içmediğini söyler. Bir başka usul ise *zemzem suyu* içirip tövbe ettirmektir.

Bütün büyü ve efsunlar bir yana, Ahmet Rasim akşamcıyı rakıdan vazgeçirmenin en etkili yolunu bulmuştur. Üstat, içki monopolü haline gelen **Tekel İdaresi**'nin *kötü rakı* üretmesinden şikâyetçidir, eski dönemin nefis rakılarını aramaktadır. İçkiye karşı amansız bir savaş veren Yeşilay kurumunun ilk başkanlarından Doktor Fazıl Berki Bey'e şöyle hitap eder: "Tekel İdaresi ile, piyasaya sürdüğü rakıları hiç değiştirmeyeceği konusunda bir kesin anlaşma yapın; meseleyi kökünden halledersiniz." Bu kanıya varmasının nedenini de şöyle açıklar: "Sıcak bir gün yeni Tekel rakılarından bir kadeh içtim. Sabaha kadar ağzım aç çingene hindisi gibi açık kaldı. Artık bir daha ağzıma koyamam."

Ahmet Rasim Cumhuriyet Gazetesi, 11 Temmuz 1927

rakı çekmek İmbikte rakı üretmek; rakı içmek.

rakı diyeti Mizah rakı meclislerinin vazgeçilmez mezelerinden biridir. Rakı severler arasında dolaşan özel *rakı diyeti* buna çok güzel bir örnek olabilir. Nüktedan bir tiryaki çabu*cacık* zayıflamak isteyenlere şöyle bir diyet programı öneriyor.

Sabah: 1 duble rakı, 1 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir (yağsız), 3 adet yeşil zeytin (çizik ya da kırma), 3 adet siyah zeytin.

Ara öğün - Kuşluk: 1 duble rakı, 2 ceviz içi, 4 adet badem (tuzsuz), 6 adet fındık.

Öğle: 2 duble rakı, kuzu ciğeri (yağsız) ızgara, bol söğüş (1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edilebilir).

Ara öğün - İkindi: 2 duble rakı, 2 dilim kavun. (Her dilimle 1 duble içilecek.)

Akşam: 3 duble rakı, ızgara balık, kıvırcık salata (1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edilebilir).

Ara öğün: 1 duble rakı, 1 armut yada elma.

Yatmadan önce: 1 duble rakı, 1 dilim karpuz. Bunlara önemli not ekliyor: Her hafta öğünlerdeki duble sayısı 1 artırılacaktır. Musalla taşına atması kolay olsun diye bir deri bir kemik kalana kadar diyete devam edilecektir. Sadece gülmek içindir, asla tavsiye edilmez.

rakı düellosu Samsun'un Çarşamba kazasının Dikbıyık nahiyesinden Kurt Mehmet, 60'lı yıllarda **Orhan Gencebay**'ın ahbaplık ettiği mahalli sanatçılardan biriydi. Genç Gencebay onun kalabalık rakı sofralarında sık sık bulunmuş, birlikte bağlama çalıp meşk etmişlerdi. Gencebay'ın dilinden o günlere dair bir hatıra: "Bir kere içki düellosu yapmıştık. İçkinin düellosu mu olur? Yanımızda yine Mehmet ağabey var. Amasyalı arkadaşlarla Samsunluların düellosu... 24 tane büyük içildi o akşam. Çoğu 13'üncü, 15'inci şişede çekildi. Dört kişi ayakta kaldı: Karşı taraftan bir kişi, bizim taraftan üç kişi. Biri bendim. Diğeri tabii ki Mehmet ağabeydi: Komutan, maestro!"

rakı eğitimi Mustafa Alabora, oğlu Mehmet Ali Alabora 18 yaşını doldurduğunda ona bir çakmak hediye eder ve *rakı eğitimi* alması için Salih Tozan'a kursa gönderir. Yüzden fazla filmde rol almış, bir dönemin ünlü oyuncusu Salih Tozan sıkı bir akşamcıydı. Öyle ki, İstanbul'da bulunduğu sıralar adresini şöyle verirdi: "**Çiçek Pasajı**, falan meyhane, şu numaralı masa, şu köşedeki sandalye..."

Mehmet Ali Alabora bu eğitimi şöyle anlatır: "Kursun ilk günü Salih Amca beni **Degustasyon**'a getirdi. Degustasyon o zaman Çiçek Pasajı'nın girişinde sağda. Rakıları doldurdu. Cebinden Şimendifer marka cep saatini çıkardı. 'Efendim kızlar pencereden baktılar, birer tane çaktılar, hadi mirim' diyerek kendi önüne bir leblebi, benim önüme bir leblebi koydu. Kadehini kaldırdı. Birer yudum aldık. Ben önümdeki bir leblebiyi ağzıma attım. Ânında elime bir şaplak yedim. 'Bir leblebiyle dört yudum rakı içeceksin'

dedi. Salih Amca ve onun gibiler yoksulluktan bir leblebiyi dörde bölüyorlardı."

Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti

rakı gamzesi Rakıya ilave edilen maydanoz yaprağı.

rakı nikâhı İnternetin yegâne *rakı portalı* **Büyük Keyif** (www.büyükkeyif.com) üyelerinin bir araya geldiği buluşma gecelerinin geleneği haline gelen, yeni evli rakıcı çiftlerin resmi nikâhını kadeh arkadaşlarının önünde tazelemeyi amaçlayan *keyfi* nikâh.

İlk rakı nikâhı, 2 Eylül 2006 tarihinde **Kumkapı** Meydan Restoran'da **Yeni Rakı**'nın sponsorluğunda gerçekleşen *2. Büyük Keyif Buluşması*'nda kıyıldı. Geceye katılan Nazan-Bülent Altıntoprak ve Aslı-Tayfur Işıldar bu kültürel nikâhın kıyıldığı ilk çiftlerdi. Rakı nikâhı fikrini ilk ortaya atan, internet ortamında *Apo 52* rumuzuyla tanınan Ordulu diş hekimi Abdullah Zafer Serin'di. Adı geçen çiftlerin ilk Büyük Keyif buluşmasında bekâr olduğunu, organizasyonun kendilerine şans getirdiğini öğrenen Serin, geceye katılanları kahkahaya boğan bu *çılgın* fikirle çıkageldi. Bunun üstüne üstat VEFA ZAT, çiftlere rakı-severlerin huzurunda temsili bir nikâh kıydı. Sonraki buluşmalarda da sürdürülen *rakı nikâhı*, çiftlerin aşkının anasonla tütsülendiği bir gelenek haline geldi. İlk *rakı damadı* Bülent Altıntoprak ise bundan sonraki nikâhları kıymak üzere *Yeni Rakı Nikâh Memuru* görevine getirildi.

Rakı nikâhı merasimi kısaca şöyledir: Nikâhları kıyılacak bütün çiftler sahneye davet edilir. Onlar yerini aldıktan sonra nikâh memuru Altıntoprak sahneye gelir. Bu arada çiftlere *nikâh belgesi* olarak takdim edilecek tarihli ve imzalı Yeni Rakı şişeleri sahnenin yanı başında hazır hale getirilmiş olur. Nikâh memuru çiftlere tek tek şu andı içirir: "... ile olan evliliğinizi, iyi günde kötü günde, sağlıkla mutlulukla sürdürürken, pirimiz **Bekri Mustafa**'nın anısına, adabıyla içmeye, adabıyla içirmeye, göze ve mideye uygun, milli içkimiz rakıya uygun, muhabbete uygun masalar kuracağınıza, evlilik kutsallığını gelecek kuşaklara tüm değerleriyle taşıyacağınıza, pirimiz Bekri Mustafa adına, üstatlar adına, dostlar adına, rakı adına, konuk ve tanıklarımızın huzurunda, bütün kalbinizle, söz veriyor musunuz?.."



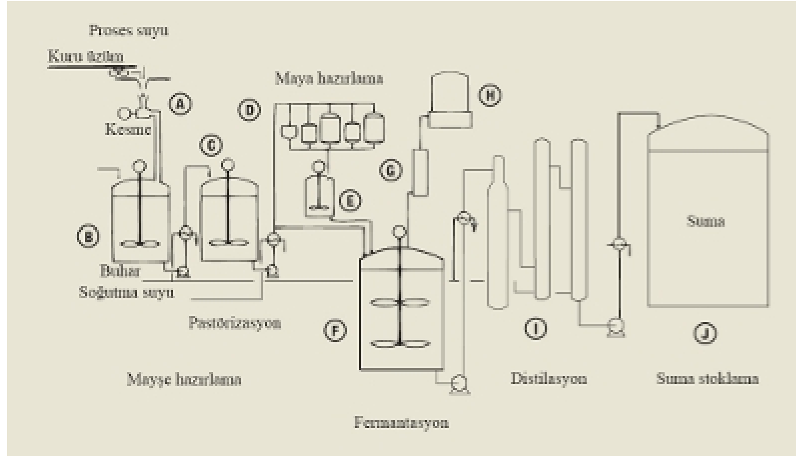
Rakı nikâhı kıyılan ilk damat olan Bülent Altıntoprak, daha sonra Yeni Rakı'nın fahri nikâh memuru oldu

rakı perhizi Akşamcıların **ramazan** boyunca rakıya ara vermesi. Bu perhiz sağlık açısından önem verilen bir dinlenme ve arınma dönemiydi.

rakı sıskası Rakıdan incelmiş kimse. *bkz.* **rakı diyeti**

rakı tepsisi Tepsiye küçücük tabaklarda mezeler konarak hazırlanan **çilingir sofrası**.

rakı yapımı **Rakı** yapımı gelenektir, ustalıktır, tutkudur... Bunlar zaten varsa, Türkiye'de yetiştirilmiş **üzüm** ve **anason** gerekir; bir de aşağıda şematik olarak gösterilen üretim hattının Türkiye'de kurulmuş olması.



A-Kuru üzüm kesme

B-Mayşeleme tankı

C-Pastörizasyon

D-Saf maya bataryaları

E-Maya tankı

F-Fermantasyon tankı

G-CO_2 tutucu

H-CO_2 tankı

I-Distilasyon kolonları

J-Suma stok tankı

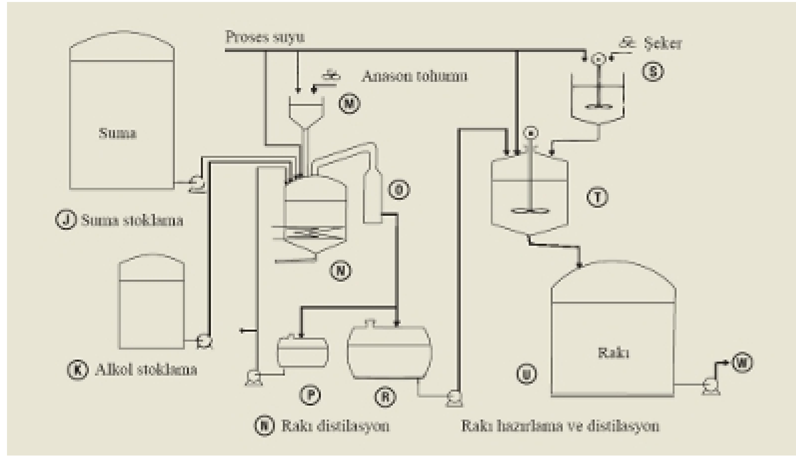
Hikâyemiz tarımsal hammaddenin mubayaası ile başlar. **Yaş üzüm**, **kuru üzüm** ve anason ellenerek, koklanarak ve tabii analizleri yapılarak alınır. Sıra üretime geldiğinde, kolondan alınan **suma**, **imbik**ten çekilen ürün, söndürmede kullanılacak su, dinlendirmeden şişelemeye verilecek rakı, yine koklanır, yine tadılır ve analizi yapılır. Fabrikadan çıkıncaya kadar her aşamasında bilimsellik ile ustalık ve gelenek iç içedir; ayrılmaz bütündür. Hikâyemizin mutlu sonu, tüketiciye ulaştığı andır. Kendi bardağı ile, kendi mezeleri ile ve dost sofrasında içilir; içildiği meclisi dost eyler rakı...

Rakı üretiminin birinci aşaması, yaş veya kuru üzümden suma eldesidir. Sumalık yaş üzüm alımı, genellikle **şarap**lık üzüm hasadının hemen ardından, üzümlerde şeker oranının biraz daha yükselmesi beklenerek yapılır. **Fermantasyon**da koruyucu madde kullanılmayacağından, üzümlerin sağlıklı olması, nakliye sırasında hırpalanmaması ve bekletilmeden sıkılarak, **şıra**nın hemen fermantasyona verilmesi gerekir.

Kuru üzüm ise, stoklanarak saklanabilen bir hammadde olduğundan, yaş üzüm kampanya döneminin dışında kalan sürede kullanılır. Önce kesme makinelerinde parçalanan üzümler, melanjör denilen tanklarda su ile karıştırılır. Üzümün şeker içeriğine göre hesaplanan miktarda su ilave edilerek, kuru üzümün %50-60 olan şeker içeriği, %13-15'e düşürülür ve karıştırılarak homojen bir çözelti haline getirilen kuru üzüm şırası, fermantasyon kaplarına gönderilir.

Fermantasyon tankına alınan şıranın üzerine kuru aktif **maya** veya işletmede uygun yöntemle çoğaltılmış saf maya ilave edilir. Her üç saatte bir alınan örneklerle fermantasyonun gidişi kontrol edilir. Şarap fermantasyonuna nazaran daha hızlı cereyan eden fermantasyon, 48-60 saatte tamamlanır. Fermantasyon sırasında sıcaklığın fazla yükselmemesi kontrol edilerek, sumanın aromatik özelliğini sağlayan uçucu maddelerin kaybedilmemesi sağlanır. Çıkan karbondioksit gazı, fermantasyon tankı içine hava ve dolayısıyla yabancı mikroorganizma girişini engelleyerek işleme yardımcı olur. Fazlası deşarj edilir.

Fermantasyondan elde edilen %8-9 alkollü **mayşe**nin, kolonlu distilasyon cihazlarında distile edilmesiyle suma elde edilir. Sumanın fazla saflaştırılarak **etil alkol**e benzememesi için, en yüksek %94,5 alkole kadar distile edilmesi gerekir. Kullanılan hammaddenin ve fermantasyon şartlarının kalitesine güvenilerek, üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla, **distilasyon**un daha düşük alkol derecesinde kesilmesi de mümkündür. Yaş üzümden rakı suması elde etmek ile **kanyak** suması elde etmek, görüldüğü gibi oldukça benzer işlemlerdir. Ancak, rakı suması bir sonraki adımda anason ile aromalandırıldığı halde, kanyak suması sadece eskitilmekte ve üründe yalnızca yaş üzümden gelen aromatik özellikler kalmaktadır.



J-Suma stok tankı

K-Tarımsal kökenli etil alkol tankı

M-Anason yumuşatma kabı

N-Rakı distilasyon imbiği

O-Kondenser

P-Baş-son tankı

R-Ürün tankı

S-Şeker şurubu hazırlama tankı

T-Rakı söndürme tankı

U-Rakı dinlendirme tankı

W-Filtrasyon ve şişeleme

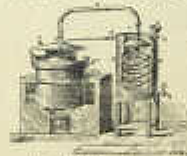
Suma üretimi, rakı fabrikasının bir bölümünde veya üzüm alım bölgelerinde kurulmuş ve belli rakı fabrikalarına bağlı olarak çalışan suma fabrikalarında yapılmaktadır.

Rakı üretiminin ikinci aşaması, anason tohumu ile **aromalandırma** işlemidir. Suma veya etil alkol ile karıştırılmış suma, 5 bin litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distilasyona tabi tutulur. İmbik yüklemesinden önce, yüklenecek girdilerin miktarı hesaplanır. İlk olarak suma veya etil alkol ile karıştırılmış suma, ardından bir önceki damıtmadan ayrılan **aporak** yüklenir. Bu aşamada etil alkol, ürünün formülasyonunda varsa ve aporak dahil yüklemedeki toplam alkolün en fazla %35'ini geçmeyecek miktarda ilave edilebilir. Aporak ise, bazı ürünlerde hiç kullanılmamakta; kullanıldığında da belli bir çevrim sayısından sonra atılmaktadır. Ardından imbiğe, içindeki karışımın **alkol derecesi**ni %45'e ayarlayacak şekilde içme suyu kalitesinde su ilave edilir. Rakı distilasyonunun daha düşük alkol derecelerinde yapılması, kalite arttırıcı etki yaratırken; maliyet düşürmek amacıyla daha yüksek derecelerde yapılması kaliteye olumsuz etki yapar. Sıra anason tohumunun ilavesine gelmiştir. Her rakı markasında bulunması istenen anason yağı miktarı, ürün spesifikasyonu olarak bellidir.





راقی



Mey İçki Koleksiyonu

Müskirat Rehberi'nde rakı imalatının tarifi

İşletme kullanacağı anasonun laboratuarda yapılmış eteri yağ analizini esas alarak, imbiğe yüklenecek anason miktarını hesaplar. Eklenen anason genellikle toplam hacmin %6-10'u kadardır ve 6 saat önceden ılık su içinde bekletilerek şişirildikten sonra eklenir. Bundan sonra imbiğin kapağı kapatılır ve buhar verilir.

Damıtma 40-45 saat sürer. Ardından imbiğin temizlenmesi ve tekrar yüklenmesi 48 saati bulduğundan; rakı distilasyon hesabı, ayda 15 yükleme olarak yapılır. Akış, buhar verildikten yaklaşık iki saat sonra başlar. Geleneksel imbiklerde akışın gözlenmesine imkân veren bakır kloşlar, ustaların gözü hizasındadır. İlk 6-8 saat boyunca, alkole göre daha düşük derecelerde kaynayan maddeleri içeren, keskin kokulu ve süt gibi beyaz renkli *baş ürün* akar. Bu ürünün ilk yarısı atılır; ikinci yarısı aporak olarak ayrılır. Anason tohumu henüz patlamamıştır. Baş üründen orta ürüne geçiş kararında, ustalık girer devreye. İmbiğin kloşundan akan ürünün alkol derecesi alkolmetre ile ölçülür, istatistiksel olarak saat hesabı da yapılır; ancak, son karar damıtma ustasınındır. Duyusal değerlendirmeyle akışı *orta ürün*e çevirmeye karar verir. Artık anason patlamış ve rakı akmaya başlamıştır. Ortalığı zarif bir koku sarar. Kloşların üstü cam fanuslarla kapalıdır ve sadece örnek almak için açılabilir; ama rakı akışı özenle ve keyifle izlenir. *Son ürün*e geçiş kararı da aynı şekilde verilir ve son ürünün de ilk yarısı aporağa ayrılır; son kısmı atılır.

Distilasyon tekniğinde *orta ürün*ün baş-sondan ayrılması böyle anlatılınca; **göbek rakısı** deyimi, kendiliğinden açıklanmış oluyor. Orta ürünün alkol derecesi %80 civarındadır ve toplama kaplarına alınır. Şişeleme derecesine söndürülürken, ürünün spesifikasyonunda tanımlı miktarda rafine şeker (genellikle litreye 4-6 gram kadar) **söndürme suyu** içinde çözülerek ilave edilir. Birkaç saat karıştırıldıktan sonra, tadın yumuşaması ve anason ile alkolün harmonizasyonunun sağlanması amacıyla en az bir ay, genellikle 3-4 ay süreyle olgunlaşmaya bırakılır. **Olgunlaştırma** işlemi için genellikle paslanmaz çelik tanklar kullanılır. Ancak, biraz daha farklı bir karakter kazandırmak amacıyla **meşe fıçı** kullanılması da mümkündür. Meşe fıçıda dinlendirilen rakıların renginde, çok hafif bir sarıya çalma hissedilir.

Ardından rakı filtre edilir ve şişelenir ve şık ambalajlar içinde raflardaki yerini alır. Sizlere de *"Sağlığa!"* dileğiyle yudumlamak kalır. FÜGEN BASMACI

rakıcı Rakı tiryakisi.

Rakıcılık Eczacı Ali Haydar Bey'in 1925'te yayınladığı, **rakı üretimi** konusunda dilimizde yayınlanan ilk bilimsel eser. Ali Haydar Bey, Düyun-ı Umumiye İdaresi'nin İstanbul Müskirat Bölümü'nün fen serkontrolörüdür. Düyun-ı Umumiye, bilindiği gibi **II. Abdülhamit** döneminde kurulan, Osmanlı borçlarıyla ilgili yabancı bir kurumdur. Osmanlı hükümeti aldığı dış borçlarda indirimler yapılması karşılığında, bazı devlet gelirlerinin bu kurumca toplanmasını kabul etmiştir.



Bu gelirler arasında müskirat vergileri de vardır. **Türkiye Cumhuriyeti**'nin ilk yıllarına kadar varlığını sürdüren teşkilat, Osmanlı borçlarının Lozan Antlaşması'nda yeniden düzenlenmesiyle kapanmıştır.

Ali Haydar Bey'in *Rakıcılık* kitabı rakı üretimi üzerine ilk teknik bilgileri kapsar. Yazar önsözünde I. Dünya Savaşı'ndan önce Türkiye'de rakıcılığın çok ilkel olduğunu söylüyor ve özellikle **kuru üzüm**den rakı üretiminin bilinmediğini belirtiyor. Rakının, şarap imalatından kalan yaş üzüm **cibre**lerinin **imbik**ten geçirilerek elde edilen *soma*dan [*bkz.* **suma**] veya Avrupa'dan ithal edilen ispirtoları hammadde olarak kullanarak üretildiğini anlatıyor. Birincilerin daha *âlâ rakı* olduğunu söylüyor, ancak o dönemde üretilen rakıların büyük bölümünün ispirtodan elde edildiğini de ekliyor.

Savaş sırasında ispirto ithalatı durunca rakı üretiminin azaldığını, bunun üzerine kuru üzümden rakı üretiminin bir mecburiyet olarak ortaya çıktığını, bunun ise bir *gelişme* olduğunu vurguluyor. Kitap, rakı üretimi hakkında teknik bilgiler yanında pratik uygulamaları ve üretim için yararlı bilgi ve cetvelleri kapsamaktadır. EROL ÜYEPAZARCI

Ali Haydar Rakıcılık

rakılık Bakkal argosunda rakı sarmakta kullanılan hurda kâğıt; yarım boy gazete, dergi, özellikle gazete eki.

rakınameler **Halk edebiyatı**nda rakıyı ve nimetlerini öven şiirlere verilen ad. Genellikle dörtlükler halinde uyaklı yazılır ve birçoğunda dörtlükler *rakı* sözcüğüyle noktalanır. İstanbul'un tarihi meyhanelerinden Anadolu'nun ücra köşelerine kadar namütenahi karşılaşılan rakınamelerin çoğu anonimdir.

Rakıname

İçmesini bilene

Zevk ü sefadır rakı,

İçmeyi bilmeyene

Cevr ü cefadır rakı.

Bir münasip miktarı

Muhabbet anahtarı

Kaçırırsan kantarı

Can'a ezadır rakı.

Ne dert kalır, ne keder,
İçeni mes'ut eder,
İçebilirsen eğer
Ruha ciladır rakı.

Ham ervahsan yanaşma
Arif'sen ondan şaşma,
İç ama, haddi aşma
Ferahfezadır rakı.

Yarattığı ahengi,
Ne saz verir ne çengi,
Terbiyenin mihengi
Dense sezadır rakı.

Beyaz peynir, domates,
Yanına bir kavun kes,
Çiğ köfteyle ne enfes
Bir iptiladır rakı.

Biraz tuzlu leblebi,

Kadehin billur lebi,

Dudakları öpmeli,

Yoksa hebadır rakı.

Ehli kemal olana

Zevkle hemhal olana,

Sohbette tat bulana,

Yârı vefadır rakı.

Misten âlâ kokusu,

Ana sütü gibi su,

Şu ki sözün doğrusu

Müstesna ma'dır rakı.

Dost bezminde sohbette

Neşe-i muhabbette

Her manevi lezzette

Bir vasıtadır rakı.

Nükte, cinas anlayan
Aheng-i bezm'e uyan,
İçip zırvalamayan,
İşte onadır rakı.

Eşek içince zırlar,
Köpek içerse hırlar,
Kedi içse tırmalar,
İnsanlaradır rakı.

Al kadehi eline,
Dokun gönül teline,
Muhabbet âlemine,
Bir merhabadır rakı.

Adabı, erkânı var,
Zamanı mekânı var,
Kimin ki izanı var,
Ona şifadır rakı.

Gönül dargınlarına,

Vefa kırgınlarına,

Hayat yorgunlarına,

Haza devadır rakı.

Mirkelamoğlu der ki:

Had bilmezsen eğer ki,

Öyle rüsva eder ki,

Başa beladır rakı.

Necip Mirkelamoğlu

Sözgelimi:

Adabıyla içilirse

Dostlar iyi seçilirse

Bir de fasıl geçilirse

Şifa olur derde rakı.

Bazı rakınameler ise tanınmış kimseler olmasa da bir şairin imzasını taşır. İmzalar halk şiiri geleneğinde olduğu gibi son dörtlükte yer alır. Ancak bu şiirleri farklı yerlerde, farklı biçimlerde, farklı imzalarla görmek, dizelerin veya sıralarının değiştirildiğine, yeni sözcükler eklendiğine veya bütünüyle yeniden yorumlandığına tanık olmak mümkün ve ilk kez kim tarafından

yazıldığını saptamak imkânsız olduğundan imzalı rakınameler de anonim karakter kazanmıştır.

Kuşkusuz bunların en bilineni, besteci-şair Necip Mirkelamoğlu'nun 1965'te İzmir'de kaleme aldığı ünlü *Rakıname* şiiridir. 1961-1977 arasında CHP milletvekilliği ve senatörlüğü yapan ve pop şarkıcısı Mirkelam'ın dedesi olan Mirkelamoğlu'nun zamanında **Ankara**'da Gülağacı adlı bir meyhane işletmişliği vardır. Ancak onun *Rakıname*'si de anonimleştirmeden nasibini alır. Şiirin ortalıkta dolaşan sayısız versiyonu bulunur.

rakının bozulması Dünyanın gelişmiş ülkelerinde **alkollü içkiler**e ilişkin devlet politikaları, tüketimin teşvik edilmemesi ve kayıt dışılığın önlenmesi bazında geliştirilir. Bu anlamda en güvenli yöntemlerden biri, alkollü içki perakende satışının devlet eliyle yapılmasıdır. Ülkemizde uzun yıllar uygulandığı üzere, alkollü içki üretim ve toptan satışının devlet eliyle yapılması da kamusal açıdan oldukça güvenli bir piyasa yapısı oluşturmaktadır. Ancak insan zevkine hitap eden bir ürünün devlet ciddiyeti ile üretilmesi, kendi doğasında bir çelişki barındırmaktadır ki; **Tekel** rakısı da bu akıbetten kurtulamamış ve dönem dönem ciddi eleştirilerin odağı olmuştur.



Taksim'de rakı kuyruğu!

Piyasada birden bire rakı sıkıntısı da başlamış, yılbaşı nedeniyle bakkallarda bir şişe rakı bulamayan halk Tekel satış mağazalarının önünde uzun kuyruklar meydana getirmiştir. "Bu ne biçim iş... Paramızla içki bulamıyoruz" diyerek saatlerce kuyruklarda bekleyenlerin bir kısmı yine de evlerine eli boş dönmüştür. Fotoğrafta dün Taksim'de uzunluğu 500 metreyi bulan rakı kuyruğu görülüyor. Halk böyle kuyruklarda perişan olurken, bazı fırsatçı bakkal ve bayilerin rakıyı el altından yüksek fiyatla satıp karaborsa yaptıkları görülmüştür.

Günaydın, 31 Aralık 1974

Yılbaşı zamanı rakı sıkıntısı; bakkallarda rakı bulamayan halk Tekel'in Taksim'deki satış merkezinehücum etmiş, "uzunluğu 500 metreyi bulan" bir kuyruk oluşturmuş; gazete fırsatçı bakkal ve bayilerin rakıyı karaborsada yüksek fiyatla sattığını duyuruyor

Tekel tarihinde rakının bozulduğu şeklindeki iddiaların iki temel nedeni vardır. Bunlardan birincisi; yıllık bir bitki olan anasonun, tam hasat döneminde yağan şiddetli yağışlar nedeniyle bozulması veya mevsimsel kuraklık nedeniyle rekoltesinin beklenenin altında gerçekleşmesi gibi talihsizliklerdir. Bu şekilde yetersiz anason stoku ile başlayan bir üretim yılında, rakı üretimindeki teknik spesifikasyonlar değiştirilmek zorunda kalınır; işletmelerin elinde bulunan anason stoku hesaplanarak üretimde kullanılan anason miktarı düşürülür ve böylece tadım özellikleri değişmiş rakılar piyasaya sunulurdu. Gerçi Tekel Alkollü İçkiler Müessesesi 80'li yılların sonunda anason stok politikasını değiştirmiş ve yedekte bir yıllık sabit stok tutacak şekilde anason alımı yapmaya başlamıştı. Ancak bu döneme kadar yaşanan darboğaz yılları, rakı tüketicisini epeyce kızdırmış; yine bu dönemlerde pek çok şehir efsanesi türetilmişti. Kimi zaman, şişe üreticisinin kendi kalite denetimi amacıyla rakı şişesinin altına koyduğu kalıp numaraları dahi, rakı seçimine kriter oluyordu.

Rakının bozulması imajını yaratan ikinci neden ise, talep artışına paralel kapasite artışı sağlayacak yatırımı yapamayan devletin, talebe yetişmek amacıyla rakı arzını arttırmak için bulduğu geçici önlemlerdir. Bir dönem sumaya yüksek miktarda tarımsal etil alkol ilave etmek ve iki aydan daha kısa süre dinlendirilmiş rakıları piyasaya vermek zorunda kalan Tekel, uzun bir aradan sonra yeni yatırım olarak **Nevşehir Rakı Fabrikası**'nın işletmeye açılması ile kapasite darboğazı sorununu tamamen çözmüştü.

Serbest piyasa modeline geçtikten sonra, ülkemizde rakı üretimi açısından kapasite fazlası oluşmuştur ve gerek ürün çeşitliliği gerekse kalite standardizasyonu açısından büyük mesafe kaydedilmiştir. FÜGEN BASMACI

rakının cabası Meyhanelerde verilen yolluk. *bkz.* **caba**

rakının tanımı **Rakı** tanımının kanun kapsamına alınması, 2001 yılında yürürlüğe giren 4619 sayılı "İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanununda Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun" ile sağlanmıştır. Bu Kanun ile, 4250 sayılı Kanun'un 3. Maddesine "Üzüm kökenli bir distilat olan **suma** veya tarımsal kökenli **etil alkol** ile karıştırılmış sumanın, beşbin litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır **imbik**lerde, **anason** tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen rakının, Türkiye'de üretilmesi ve üründeki toplam alkolün en az %65'inin suma olması şarttır" tanımı eklenmiştir.

1952"de yayımlanan "Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük" ile 1956'da yayımlanan "İspirtolu İçkilerin Vasıflarıyla Bira Fabrika ve İmalathanelerinin Kontrol ve Muayeneleri ile İlgili Nizamname"de, suma ve rakının üretim prosesi ve zamanın analiz metotlarına göre aranacak kimyasal özellikleri tanımlanmıştı.

Bunun yerini alan ve 2005 yılında yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği"nde ise şu tanım yer almaktadır:

Rakı, yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (Pimpinella anisum) ile ikinci kez distile edilmesiyle sadece Türkiye'de üretilen **distile alkollü içki**dir. Rakının;

• Üretiminde ikinci kez **distilasyon**a alınan toplam alkolün en az %65'i suma olmalıdır.

• Hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılmalı, şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.

• Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.

• Metil alkol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.

• Anason tohumdan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.

• Hacmen alkol miktarı en az %40 olmalıdır.

• Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilmelidir.

Ayrıca, 2007'de Tütün ve Alkol Piyasası Kurumu tarafından yayımlanan "Rakıya Özgü Tanımlamaların ve Özelliklerin **Etiket**lenmesi Hakkında Tebliğ" ile, rakı etiketlerinde kullanılabilecek tanımlara ilişkin net kurallar belirlenmiştir.

Görüldüğü gibi rakı, ülke mevzuatında daima önemli bir yer tutmuş ve gerek **alkollü içki** olması nedeniyle özel hükümlere, gerekse gıda maddesi olması nedeniyle genel hükümlere tâbi olmuştur. Ancak, rakı tanımının 2001'den itibaren Kanun kapsamına alınmasını en önemli gelişme olarak görebiliriz. Bu şekilde, **Tekel**'in tek üretici olduğu yıllardan serbest piyasa yapısına geçilirken ve piyasaya yeni üreticiler girerken, rakının geleneksel hammaddelerinin ve geleneksel üretim prosesinin korunması sağlanmış; böylece rakının geleceği güvence altına alınmıştır. FÜGEN BASMACI

rakıntı Rakı içme, rakı takılma.

rakıya göbek attırmak Rakı sofrasında kimi zaman yapılan bir hoşluk. Kadeh hafifçe sallanarak rakıya fıkır fıkır göbek attırılır. Bu muzipliğin tekniği şöyledir: Rakı kadehinin yarısına kadar çok soğuk su konur, sonra kadeh hafifçe yana yatırılarak üzerine 4 cl. kadar oda sıcaklığında rakı ilave edilir. Bu işlem çok yavaş yapılmalıdır. Daha sonra kadeh dudak payı kalacak şekilde gene çok soğuk suyla yavaşça doldurulur. Böylece kadehin dip ve üst kısmındaki su berrak kalırken, orta kısımda kalan rakının rengi süt beyazına dönüşür.



Göbek atmaya hazır rakı kadehi

Kadeh elde hafifçe sallanınca, orta bölümdeki rakı *göbek atmaya* başlar. İşin püf noktası suyun çok soğuk olması ve işlemin çok yavaş yapılmasındadır.

rakkas Dansçı erkek. **Köçek**lerden farklı olarak kadın kılığında olmaları gerekmiyordu. Nedim'in rubailerinden biri, genç bir delikanlı olan rakkasın dansının bütün seyredenleri etkileyişini ustaca anlatır. Sonra ona tutkusunu ve kavuşma isteğini çekici bir cümleyle vurgular: *Ey sim-beden* [gümüş gövdeli] *sabah koynunda mıdır?* Enderunlu Fazıl, *Çenginamesi*'nde "aşkı ile deli olduğu" **Sakız** kökenli Pandeli'nin tüm yaşamı meyhanelerde geçmesine karşın "ağzına bir damla bile içki koymayışından" (*Katre-i badeyi içmez hatta!*) ve *sofu meşrebinden* yakınır.

Refik Ahmet Sevengil ise şunları söyler: "Rakkaslar, genel eğlencelerde oynadıkları gibi evlerdeki, derneklerdeki özel davetlere de topluca giderler, yiyip içme sırasında topluluğun neşesini arttırırlardı. Aynı zamanda İstanbul'un çeşitli yerlerinde ve bazı kahvehanelerde de sürekli olarak köçekler bulunur raks seyretmek isteyenler buralara da giderlerdi. Bununla birlikte kışın bazı rakkaslar işsiz kalırlar, sâkilik yapmak suretiyle geçinirlerdi. Sâkilik yapan rakkaslar kimi müşterileri bir kadeh içki, kimisini bir meze, kimisini de bir işve ile memnun ederlerdi."



LEVNİ, Topkapı Sarayı Müzesi

III. Ahmet'in şehzadelerinin Aynalıkavak Kasrı'ndaki sünnet düğünündehavai fişek gösterileri ve sal üstünde hüner gösteren rakkaslar

Eski dönemlerde değişik din ve halklardan rakkaslar vardı. Sonraları bu iş Rumların tekelinde kaldı. Rakkaslar günümüzün yıldızları gibiydi, arkalarında bir sürü âşık dolaşırdı. Bütün servetini rakkaslara yediren, bu uğurda yuvasını yıkan adamlar vardı. Bu nedenle, rakkasların birçoğu kendi adını büsbütün unutturmuş, Zalim Şah, Fitne Şah, Nazlı Şah gibi adlarla anılmıştır. 1856'da ünlü İstefanaki Bey'in bir rakkas yüzünden kendini öldürmesi üzerine, Reşit Paşa bu işi yasakladı.

Refik Ahmet Sevengil İstanbul Nasıl Eğleniyordu? / Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

rakkase Dansçı kadın. Eskiden **çengi** biçiminde adlandırılan bu meslek sonradan **dansöz** diye anılmaya başladı.

ramazan Müslümanlar için ibadet, gayrimüslimler için saygı ayı. Eski İstanbul'da ramazan ayının gelmesiyle birlikte meyhaneler kapanırdı. Müslüman **akşamcı** ramazan öncesinde *yükünü alır*, kendini meyhanelerin kapalı olduğu günlere hazırlardı. Şaban ayının on beşinde ahbapların toplanıp mesirelerde içki âlemi yapması âdettendi. Buna ramazanda içki içilmeyeceği için *defter kapama* veya *bıçak silme* adı verilirdi. İçkiye **mola** verilen, eskilerin tabiriyle *rakı perhizi* yapılan mübarek oruç ayı, aynı zamanda sağlık açısından önem verilen bir dinlenme ve arınma dönemiydi.

Akşamcıların ramazana başlayıp bitirme zamanları farklıydı. İçkiyi kesmeleri üç türlü olur, bu türler onların huyunu gösterirdi. *İpçi* adı verilen takım ramazana on beş gün kala, selatin camilerinde mahya ipleri görüldüğünde içkiyi bırakırdı. *Kandilci* minarelerde kandil gördüğü sürece içki içmezdi. *Topçu* takımı ise imsak topunu işittiğinde içmeyi bırakırdı. Topçular bayram namazını kılıp çoluk çocuğu ile bayramlaştıktan sonra soluğu müdavimi olduğu meyhanede alırdı. Kandilci kısmı bayramın birinci günü akşamı içkiye başlardı. İpçiler ise bayrama saygısından üçüncü gün de içmez, meyhaneye dördüncü günün akşamı giderdi. Bu kategorilerin dışında kalan bazı akşamcılar ise bayram namazını beklemez, ramazanın

son topuyla başlayacak **arife sefası** için özenle hazırlanırdı. Yelpazenin en ucunda ise oruç tutup **sulu iftar** yapanlar bulunurdu.

Ramazan ayı boyunca kapalı tutulan meyhanelerde personelin büyük bölümüne yıllık izin verilirdi. Bu süre içinde mekânın genel temizliği, bakımı, yağlı boya ve badanası yapılır, onarılması gereken yerler onarılırdı. Ayrıca mutfakta kullanılan bakır tencere, kazan ve tabaklar, kevgir, güğüm ve maşrapalar, tepsi ve siniler kalaylanmak üzere kalaycılara gönderilir, servis takımları gözden geçirilip takviye edilirdi. Arife günü meyhanede bütün hazırlıklar tamamlanmış olur, **unutma bizi dolması** pişirilirdi. Eski İstanbul'da **gedikli meyhaneler** arasında yaygın olan bu âdet içki kültürümüzün hoşluklarından biridir. Meyhanesini ramazan süresince kapatan **barba**, bayramın ilk günü, hatırlı müşterilerin evine **midye** dolması veya mevsiminde ise **uskumru dolması** gönderirdi. Bu ikramla hem onun bayramını kutlar, hem de meyhanenin açıldığını kibarca hatırlatırdı. Meyhanelerde bayram günü ilk gelen müşterilere *çuha* adı verilen tavuk kızartması ikram etmek de âdettendi. Gönlü bol meyhaneciler ise ilk müşteriye tamamen horozdan hazırlanan görkemli bir sofra kurardı.

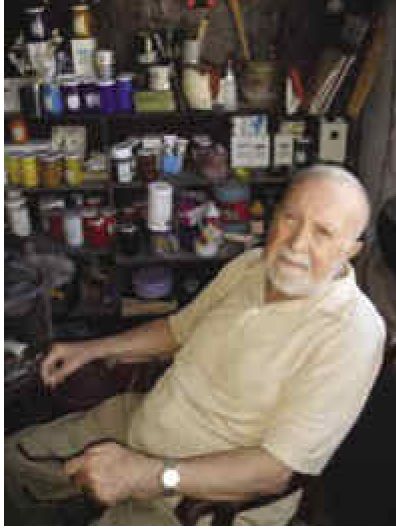
Ramazanın son günü içkiciler için önemliydi. Meyhanenin kokusunu, havasını özleyenler, bayram namazı kıldıktan ve büyüklerin kabirlerini ziyaret ettikten sonra müdavimi oldukları meyhaneye uğrar, zengince bir sofra kurdurur, içmeye başlardı. *Arife sefası* yapıp geç vakte kadar demlenen akşamcılar ise bayram namazına yarı ayık, yarı sarhoş giderdi. Namaza durduktan sonra sallandıklarını görenler bunlara *perhizi bozmuş* derdi.

Münir Süleyman Çapanoğlu, 29 Mart 1960 tarihli *Havadis* gazetesinde Eski İstanbul akşamcılarının ramazan sonu heyecanını şöyle tasvir eder: "Arife ve bayram akşamları **Beyoğlu**, **Sirkeci**, **Galata**, [**Eminönü**] Balıkpazarı, Tavukpazarı, Rıhtım, **Langa**, **Yenikapı**, **Samatya**, **Kumkapı**, Yenişehir, **Fener**, Edirnekapı, Demirkapı, Kalyoncu, **Balat**, Kılburnu, Macar meyhane ve birahaneleri tıklım tıklım dolardı. Otuz Ramazan, ağızlarına **imam suyu** koymamış içki tiryakileri alabildiğine içerlerdi. Rakının iyisine, kötüsüne bakmazlar, her akşamki alışkanlığa, içme dayanıklığına, ölçüye önem vermezler, ver yansın içerken, parlatırlardı. Cıvıyan mı ararsın, sızan mı? Gırla!"

Meyhanelerin ramazanda kapanması Cumhuriyet döneminde de devam etti. Öte yandan, sayıları az da olsa bazı meyhanelerin kapısına *nöbetçiyiz* yazılı tabelalar asılıp ramazanda açık tutulduğu görülürdü. Tabii **perde**leri sıkı sıkıya kapalı olurdu. Ayrıca eski gedikli meyhane gelenekleri, değişim göstermekle birlikte Cumhuriyet dönemi meyhanelerinde de uygulandı. Sözgelimi, ağırlıklı olarak orta sınıf kesimlerin yaşadığı eski İstanbul mahallelerindeki **klasik meyhaneler** hatırlı müdavimlere bayramda *unutma bizi dolması* göndermeyi sürdürdü. Ama **pilaki** gönderdikleri de olurdu. Müdavimler ise bu jesti karşılıksız bırakmaz, bayramın birinci günü meyhaneye tebrik ziyaretinde bulunurdu. Ancak o gün içki servisi yapılmaz, bayram kutlamasına gelen konuklara çeşitli tatlılar ikram edilir, ardından hatır kahveleri içilirdi. Bayramın ikinci günü ise artık normal düzene geçilirdi.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri / Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği

Rasin (1923) Tam adı Rasin Arsebük; zarafetin, ince şakanın, şiirli sözlerin telaşlı çizeri; gözlerin, kedilerin, kuşların portre ressamı. İlk rakısını Balıkpazarı'nda **Seviç**'te içti. Üç dubleyle idare etti masada, amaç rakıya değil de, özellikle Melih Cevdet'le birlikteyken sohbete doymaktı. Hem resme hem rakıya duyduğu saygıdan, içerken resim yapmadı, resim yaparken içmedi. En sevdiği meyhane **Cumhuriyet Meyhanesi** oldu; özlediği rakı arkadaşları **Melih Cevdet Anday**, Nurullah Ataç, Attila Ergür, nice yazar, şair, sanatçı, aydın dost...



Olabilseydi Atatürk'le içmek ister. Çiroz, lakerda, beyaz peynir, kavun, kızarmış ekmek iyi gider rakıyla. Ama neye yarar giden dostlar yanında olmadıktan sonra? Bir yudum rakı almak ister o çok önemli birkaç andan önce: Yola çıkmadan, sevişmeden ve ölmeden önce... MEHMET ZAMAN SAÇLIOĞLU

ratl-ı girân Dolu büyük kadeh.

razakı Eskiden rakıya en güzel **suma**yı verdiğine inanılan, kalın kabuklu, iri, uzunca taneli ve bol şekerli **üzüm** cinsi. **Yahya Kemal**'e, "Üstat, razakı rakıya kafiye olur mu?" diye sorarlar. Üstadın yanıtı şu olur: "Razakı rakıya yalnızca kafiye değil, meze de olur!"



Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti

Refik (Refik Restaurant) **Beyoğlu** Asmalımescit'te, uzun yıllar edebiyat ve sanat çevresinin devam ettiği **bohem** meyhanesi. Meyhanenin dümen başından yaz kış ayrılmayan, masa masa gezip hal hatır soran kaptanı Refik

Arslan, 1938'de pastacılarıyla meşhur Hemşin'den çıkıp İstanbul'a geldi. Hafız olmasını isteyen babasını kaybettikten dört yıl sonra, 14 yaşında geldiği İstanbul'da ilk adresi Tünel Geçidi'ndeki Fischer Lokantası'nda çalışan ağabeyinin yanı oldu. Fischer Lokantası'nda bulaşık yıkayarak başladığı serüven, günümüze kalmayı başaran **klasik meyhaneler** arasında en kıdemlilerden biri olan Refik Restaurant'a kadar uzandı.

Refik, sabah rakısı [*bkz.* **sabuh**] alışkanlığını Fischer'de edindi ve uzun yıllar sürdürdü. Patronu Rudolf Fischer, 1941'de Tünel'deki Viyana Lokantası'nın yerine Nil Lokantası'nı açarken Refik de yanındaydı. Refik, Baba Fischer'in 1943'teki ölümünün ardından aralarında **Hristaki'nin Meyhanesi**'nin de bulunduğu çeşitli yerlerde çalıştı, Beyoğlu'nda aranan şef garson olarak nam saldı.



CENGİZ KAHRAMAN

Asmalımescit'in sembolü Refik, kentsel dönüşüme uyum sağlayan klasik meyhanelerden biri

Nihayet 1957'de, Sofyalı Sokağı'nın alameti farikası sayılan kendi meyhanesini açtı. Gündüzleri tencere yemeği çıkaran lokanta, geceleri meyhane olarak hizmet verdi. Araştırmacı Behzat Üsdiken, Refik'in Rum meyhanecilik geleneğini sürdürdüğünü belirtir ve burada müşterilerin kendi kendilerine hizmet ettiğini not düşer: "Örneğin, ekmek istiyorlarsa kesip alırlar, tezgâhtan yemeklerini ister, alır, oturur yerler, kapıdan çıkarken de hesaplarını öderler; hem de yediklerini kendileri sayarak." Refik'in mutfağından çıkanlar arasında **hamsi**, **kuzu sarma**, yaprak ciğer, tereyağlı mantar ve gül işkembe el üstünde tutulur.

Yakup Arslan, 11 yaşında babasını kaybettikten sonra soluğu, Asmalımescit'te amcası Refik'in meyhanesinde aldı. Başka bir deyişle, bugün Nil Lokantası'nın yerindeki **Yakup**'un sahibi, önceleri Refik'in efsane garsonlarındandı. Bu bayrak yarışı yeni kuşakla sürdü. Refik Arslan meyhanesini oğulları Refik ve Reha'ya emanet etti. Çevresinde bulunan iplikçi, kahvehane, çerçeveci, kasap yerini sırasıyla **barlar**a ve **içkili lokantalar**a bıraktı, ama yeni ortama uyum sağlayan Refik yerli yerinde kaldı. ÇİĞDEM ÖZTÜRK

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Miraç Zeynep Özkartal "Hafız Olacaktı, Meyhanesi 55 Yılı Doldurdu", Milliyet Pazar, 31 Mayıs 2009

Rekor Rakısı **Tekel** öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

rezâil-i âlem-i âb Utanç verici **âlem-i âb**; kötü içilen içki meclisi. Üstat **Ahmet Rasim**, İstanbul **âb âlemi**nin **Andelip**, Nuri Şeydâ gibi en renkli kişilerindendi; *Şehir Mektupları*'nda *Rezâil-i âlem-i âb'a dair* başlığı altında, rahatsızlığı nedeniyle içmemeye karar veren bir İstanbullunun ertesi akşam âb âlemine nasıl düştüğünü anlatır. Başka bir yazısında da *sulu ayyaşîn takımı*nın, düzeysiz âlemlerini eleştirir.

Ahmet Rasim Şehir Mektupları / Necdet Sakaoğlu "Âb Âlemi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

rezene Yunanistan'da **uzo** yapımında kullanılan Anadolu kökenli bitki. Anadolu'da rezeneye *raziyane*, *sincibil*, *mayana* gibi adlar da verilir. Bir rezene türü olan *arapsaçı* ise, Ege mutfağının özel tatlarından biridir. Dünyadaki en iyi rezenenin Burdur gölü kenarında yetiştiği iddia edilir. Yunanlı uzo üreticileri de, Burdur yöresinde üretilen rezeneyi ithal ederler.

Rıdvan Paşa (1856-1906) 1890'dan bir suikast sonucu öldürülmesine kadar hizmet etmiş İstanbul şehremini, yani belediye başkanı.



Kendinden önceki belediye başkanları genellikle içkili eğlence yerlerine karşı mesafeli dururken, Rıdvan Paşa tersine İstanbul meyhaneleriyle hemhal olmuştu. Öylesine keyif ehliydi ki, şehre üç eğlencelik bahçe armağan etmişti: Taksim, Tepebaşı ve Sultanahmet. Keza Tepebaşı Tiyatrosu da onun eseriydi; Pera tiyatrolarına Avrupa'dan meşhur sanatçılar gelmesine sanki bir organizatör gibi yardımcı olurdu. Rıdvan Paşa'nın bu bahçelerin her birinde hususi locaları vardı. Kerahet vakitleri güya teftiş maksadıyla gelir, buralarda dem çekerdi. Domates, salatalıkla rakı içmeyi çok severdi.

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe

rindân sofrası Rintlerin içki meclisi; rakı sofrası.

rindmeşrep (rint meşrep) Derviş yaradılışlı, kalender.

rint (rind) Dünya işlerinden elini ayağını çekmiş, derviş ruhlu, kalender kimse.

robot Esrik, kendisini bilemeyecek kadar sarhoş kimse.

roka Yaklaşık bir karış boyunda, kenarları girintili, ince uzun üçgen şeklinde yapraklı, bir sap üstünde beyazımsı veya sarımsı çiçekler açan, yabani olarak büyüyebildiği gibi kültürü de yapılan otsu bitki. Roka, rakılı **balık** sofraları için idealdir; *rakı-roka-balık* aranan üçlüdür. Ege'de bunlara **fava** ve helva da eklenmiş ortaya muhteşem uyumlu bir beşli çıkmıştır. Rokanın tek başına **salata**sı yapılır veya katkı malzemesi olarak diğer salatalara girer. Ayrıca sosu da yapılır.



Rokanın baharlı tadı yöreden yöreye değişir. Örneğin, İzmir rokasının tadı İstanbul rokasına kıyasla daha keskindir. Yıllar önce İzmirli bir Levanten hanımın sözleri rokanın önemini kısa ve öz vurguluyor: "Kuzum balik var raki var roka olmaz olir." GÖKÇEN ADAR

rom (Rum, rhum) Şeker kamışı suyu, **şıra**sı veya **melas**ının **fermantasyon**u ve ardından **distilasyon**u ile üretilen, genellikle %40 **alkol derecesi** civarında şişelenen **distile alkollü içki**.



19. yüzyılın sonunda kozmopolit Osmanlı sosyetesinde popüler olan rom, rivayete göre II. Abdülhamit'inde favori içkisiydi



İdeal içim sıcaklığı 6-8 °C kabul edilir. Rom genellikle **meşe** fıçılarda, bazen de metal kaplarda eskitilerek piyasaya verilir. Dünyada ilk rom üretiminin Karayiplerde yapıldığı; hemen sonra Kuzey Amerika'daki kolonilere yayılan rom talebini karşılamak üzere ilk damıtımevinin 1664'de Staten Island'da, ikincisinin de Boston, Massachusetts'te açıldığı bilinmektedir. 17. ve 18. yüzyılda Avrupa'nın şeker talebi ile Amerika'nın rom talebi, paralel olarak artış göstermiş; şeker üretiminden yan ürün olarak çıkan melasın rom üretiminde girdi olarak kullanılması ile oluşan denge, şeker kamışı ihtiyacını hızla artırmıştı. Karayipler'de şeker kamışı plantasyonunda çalışmak üzere Afrika'dan köle getiriliyor; böylece Afrika, Karayipler ve koloniler arasında yoğun bir ticaret üçgeni oluşuyordu. Köle, şeker kamışı melası ve rom değişimi dönemin tarihinde önemli rol oynamış; bu ticaretin neden olduğu 1764 tarihli Şeker Kanunu, 13 Büyük Britanya kolonisinden Amerika Birleşik Devletleri'nin oluşmasına giden tarihsel sürecin önemli bir kilometre taşı olmuştu. En son 1789'da George Washington'un yemin töreni için, bir fıçı Barbados Romu istemesi, rom tarihinin bir başka unutulmaz anısıdır. İleriki yıllarda viskinin kaçınılmaz yükselişi, romu tahtından indirmiştir.

Renksiz romların kokteyl yapımında bolca kullanıldığı, buna mukabil açıktan koyu kehribar rengine değişen romların sek olarak veya sadece buz ilavesiyle içildiği bilinmektedir. En ünlü rom kokteyli Daiquiri'nin 20.

yüzyıl başında iki bakır madeni mühendisi tarafından keşfedildiği söylenir. Havana'daki La Florida bar, Ernest Hemingway'in, sonunda barın sahibi olan başbarmen Constantino Ribalaigua'nın eliyle yaptığı *Daiquiri frozen*'ı içtiği buluşma yeriydi. Kübalılar bara sevgi ifadesi olan küçültme takısı ile *La Floridita* derlerdi. Bu iki anının belgesi, 1930'lu yılların kokteyl kitaplarında söz konusu kokteylin isminin *La Floridita Daiquiri* olarak geçmesidir.

Romun sınıflandırılmasında, girdilerinden olgunlaşma şekline kadar değişik kriterleri esas alan pek çok yaklaşım bulunsa da; genel kabul gören sınıflama aşağıdaki gibidir:

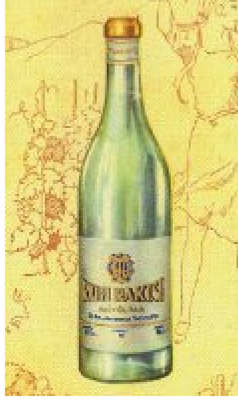
• Guatemala, Küba, Panama, Dominik Cumhuriyeti, Nikaragua, Venezuela gibi İspanyolca konuşulan ülkelerde üretilen light romlar.

• Barbados, Belize, Trinidad, Jamaika gibi İngilizce konuşulan ülkelerde üretilen koyu renkli ve dolgun lezzetli romlar.

• Haiti, Guadeloupe, Martinik gibi Fransızca konuşulan yerlerde direkt şeker kamışı suyundan üretilen ve şeker kamışının özgün aromasının en yoğun hissedildiği daha pahalı romlar.

Romun ayrıca baharatlı, mango, portakal, limon, hindistancevizi aromalı olanları, %75 alkol derecesine kadar alışılmışın dışında yüksek alkol derecesinde şişelenenleri de bulunmaktadır. FÜGEN BASMACI

Ruh Rakısı **İnhisarlar İdaresi** tarafından bir dönem piyasaya sürülen a*liyül âlâ* rakı markası. Diyarbakır Rakı Fabrikası [*bkz.* **Diyarbakır İçki Fabrikası**] tarafından **Diyarbekir Rakısı** ile birlikte üretiliyordu. Alkol derecesi %45'ti. 25 cl.'lik şişesi 35 kuruştan satılıyordu.



Rumelihisarı **Boğaziçi**'nin batı yakasında, **Bebek** ile Baltalimanı arasında yer alan, şimdi Fatih Sultan Mehmet köprüsü altında kalmış olan semt. Türklerin 1450'lerde Rumeli yakasında ilk yerleştikleri yerlerden biridir. **Anadoluhisarı**'nın tam karşısına denk düşer. Evliya Çelebi'nin "Yahudisi, meyhanesi, bozahanesi dahi bulunmaz" dediği Rumelihisarı, bugün de bu konuda çok zengin değildir. Şu anda açık olmayan Karaca Restaurant'ın dışında İskele Restaurant ve Çapa, uzun yıllardır açık olan iki mekân olarak göze çarpar. Ancak semtin sahil şeridinin ve Hisar çevresinin bir zamanlar **seyyar tektekçiler**in bile gezdiği bir *açıkhava meyhanesi* olma özelliğini anmak gerekir. TAN MORGÜL



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Çalkantılıkıyısıyla Rumelihisarı'nın dünü

Rumelikavağı **Boğaziçi**'nin Karadeniz'e açıldığı geniş ağıza Avrupa yakasından bakan kadim balıkçı köyü. Rumelikavağı *kavak* adını, tıpkı Andaolukavağı ya da **Üsküdar**'daki Kavak Sarayı'nda olduğu gibi, Boğaziçi'nin sınır ve gümrük kontrol noktaları olan *kavaklar*dan alır. Kavak ağacı ile ilgisi yoktur. Karşı kıyıda Anadolukavağı ve sırtlarındaki Yoros Kalesi gözükür. Rumelikavağı'nda Bizans'tan itibaren çeşitli kaleler bina edilmiş olsa da, günümüze bunlardan hiçbir iz kalmamıştır.

Rumelikavağı, 1930'a kadar köy statüsünü koruduktan sonra, **Sarıyer** ilçe sınırlarına dahil edildi. Ancak Telli Baba tepesinden aşağı inerken Rumelikavağı'nın hâlâ bir balıkçı köyü olduğunu fark edersiniz. İstanbul meyhanelerine sattığı midyesiyle meşhur Rumelikavağı, aynı İstanbul'un en güzel manzaralı balık lokantalarının öbeklendiği semttir. Başta üç nesildir aynı aile tarafından işletilen İskele Restaraunt olmak üzere, Ayder, Metin ve Şato gibi çeşitli balık lokantaları mevcuttur. Altınkum ve Elmaskum plajları arasında yer alan Şato'da, deniz sefası sonrası *rakı-balık* yapmak mümkündür. Sahilden Telli Baba'ya doğru yükselince yamaca yerleştirilmiş teraslarıyla Boğaziçi Yakamoz, Güzelyer Yedigün ve Gelişli gibi balık lokantaları, enfes manzaralarıyla yöreden çıkan **palamut**, **kalkan**, **tekir** gibi balıkları yerken demlenmek için ideal mekânlardır. 1990'lara kadar tek tük de olsa rastlanan **balıkçı meyhaneleri** maalesef ortadan kalkmıştır. ULUS ATAYURT



20. yüzyılın başında Rumelikavağı



SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930’ların rakıları: Harf Devrimi rakı etiketlerine de yansımış

Rüsum-ı Sitte İdaresi Osmanlı'da 1879'dan itibaren içki ve tütün başta olmak üzere çeşitli mallardan vergi toplama işini üstlenen idare. Osmanlı döneminde *şıra resmi* adlı vergi zamanla, zecriye, reftiye ve ithaliye resimlerine [vergilerine] dönüşerek çoğalmış, 1859'da bu değişik vergiler *Rüsum-ı Müçtemia* (Birleştirilmiş Vergiler) adı altında toplanmıştı. 1867'de yayımlanan bir fermanla ispirtolu içki satışına da vergi getirilmişti. 1853-1856 Kırım Savaşı'ndan itibaren artan devlet borçlarının ödenmesi için 10-22 Kasım 1879 tarihinde çıkarılan bir kararnameyle damga (pul), tütün, müskirat (içki), balık avı, tuz ve bazı yerlerin ipek vergilerinin 10 yıl süreyle Galata bankerlerine bırakılmasına karar verildi. Bunun için de *Rüsum-ı Sitte* (Altı Vergi) idaresi kuruldu ve başına Bank-ı Osmani-i Şahane adına Hamilton Long getirildi.

İstanbul bankerlerine verilen bu imtiyaz, dış borç sahiplerini de harekete geçirdi. Rüsum-ı Sitte'den pay almak isteyen Fransa ve Britanya'nın baskıları sonucu **II. Abdülhamit**, Osmanlı borçlarının tümünü tek merkezden ödenmesini taahhüt eden 23 Ekim 1880 tarihli kararnameyi yayımlamak zorunda kaldı. Yabancılarla yapılan uzun pazarlıklar sonucu, 20 Aralık 1881'de çıkarılan bir başka kararname ile borçların alacaklıların oluşturacağı bir meclis tarafından yönetilmesi kabul edildi. Rumi takvime göre 28 Muharrem 1299 günü yayımlandığı için tarihe *Muharrem Kararnamesi* olarak geçen bu kararnamenin 15. maddesi uyarınca, tahvil sahiplerini temsil etmek ve haklarını korumak için Düyun-ı Umumiye İdaresi kuruldu. Bu tarihten itibaren içki üretiminden ithaline kadar bütün işlemler bu kurumun denetiminde gerçekleşti.

Osmanlı'nın ilk rakı fabrikasını kurup **Umurca Rakısı**'nı üretmeye başlayan Abdülhamit'in başmabeyincisi Sarıca Ragıp Mehmet Paşa, aynı zamanda Rüsum-ı Sitte rekortmeniydi. AYŞE HÜR

S

sabah rakısı *bkz.* **sabuh**

sabahçı Farklı nedenlerle sabah içki içen kimse. Eğer **akşamcı** varsa, haliyle *sabahçı* da olacaktır. Sabahçılık çoğu kez mahmurluk bozmaktan gelir. Akşam içkiyi fazla kaçıranlar, sabahleyin mide bozukluğu, vücut ezikliği ile uyanır. Bu hali üstlerinden atmak için bir veya birkaç kadeh şarap ya da rakı içerler. Sabahları mahmurluk bozmak için içilen içkiye **sabuh** denir.

sabuh Şair **Andelip** ve **bohem** çevresinin pek sevdiği sabah içkisi. Birkaç kadeh şarap veya bir tek rakıdır. Sabuh alan kalenderler daha sonra **kaylule** adını verdikleri öğle uykusuna yatar, uyanınca dinçleşip akşam rakısına başlarlardı.

Safa Meyhanesi İstanbul **Yedikule**'de tramvay yolunda surlara yakın, geleneksel özelliklerini koruyan **klasik meyhane**. 1890'larda inşa edilmiş tek katlı, yüksek tavanlı, iç duvarlarını aynaların, resimlerin ve bir boyacının burası için yaptığı tabloların süslediği binada 1948'den beri hizmet verir. Arnavut bir ailenin çocuğu olan Süleyman Kızıltay tarafından açılmış ve 1997'deki ölümüne değin kendisi tarafından işletilmiştir. Oğlu Arif Kızıltay halen mekânın işletmecilerindendir. Klasik meyhane geleneğine uygun olarak meze ağırlıklıdır ve menüde büyük balığa yer verilmez; mevsimlik küçük balıklar ve et vardır. Yaz aylarında arkadaki güzel bahçesini açan meyhanenin spesiyalitesi Çıtır'dır. Kuşbaşı doğranmış kabak ve patlıcan kızartmasını sarmısaklı yoğurtla çırpılmasıyla yapılan bu basit mezenin nasıl böylesine *özgün* olduğu meraklanmaya değer bir sırdır.



Sayıları giderek azalan klasik meyhanelerden Safa, otantik mekânını özenle koruyor

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri / Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir / Deniz Gürsoy Çilingir Sofrasında Dem Muhabbetleri

saganaki Yunanistan ve Ege adalarında yapılan bir tür **peynir** kızartmasına verilen genel ad. Yunanistan'da üretilen, bizim kaşarımıza (*kasseri*, *kefalotyri*) ya da **beyaz peynir**imize (*feta*) benzeyen sert ve az yağlı peynirlerle yapılır ve içinde alt üst edilerek pişirildiği sahanla sofraya gelir, yerken **limon** sıkılır. Zaten yemeğin genel ismi olan *saganaki* de Türkçedeki *sahan* sözcüğünden gelmektedir. Yunan tavernalarında domates ve sivri biber de ilave edilerek, bizdeki güveç gibi **karides** ve **midye** saganaki'leri de yapılmaktadır. İLHAN EKSEN



sagar Kadeh, içki bardağı.

sagar-resan İçki kadehi getiren.

Sağdıç Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir rakı markası.

sağrak (suğrak) Bardak, kadeh.

sahbâ Şarap, özellikle kırmızı şarap.

sahil meyhaneleri (Sahil gazinoları) Cumhuriyet dönemiyle birlikte ailelerin katılabileceği içkili eğlence formu olarak ortaya çıkıp İstanbul'un her iki yakasında kıyı şeridine serpilen ve günümüzde yerini daha çok balık ağırlıklı **içkili lokantalar**a bırakan **meyhane** türü. Bilinen anlamda **gazino** olmasalar da halk arasındaki olumlu çağrışımından ötürü isimlerinde

genellikle *gazino* tabirini kullanmışlar, aile imajını zedelememek, böylece kadınların rahat etmesini sağlamak için *meyhane* gibi görünmekten kaçırmışlardı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Boğaziçi'nde bir sahil gazinosu

Hali vakti yerinde müşterilere hitap eden sahil meyhaneleri oldukça bakımlı, bunların yanı başındaki **balıkçı meyhaneleri** ise salaştı.

sahilhane Yalı evi. Eskiden konakların yanı sıra *sahilhane*lerde de **âb âlemi** düzenlenirdi.

sahte rakı Haksız kazanç elde etmek amacıyla ve yasadışı olarak, bazı kimyasal maddelerin karıştırılması suretiyle hazırlanan ve ambalajı, **alkol derecesi**, tadı **rakı**ya benzeyen karışım.

Maliyetleri ve vergileri nedeniyle satış fiyatı oldukça yüksek olan **distile alkollü içkiler**in, kayıt dışı rantı da yüksektir. Devlet kurumları, çeşitli kontrol mekanizmaları ile **alkollü içki** sektöründeki sahtekârlık riskini azaltmaya çalışır. Örneğin, alkollü içki sektöründe üretici veya tüccar olarak faaliyet gösterecek firmalar, çeşitli izin sistemlerine tabidir ve faaliyetleri hakkında devlete sürekli bildirimlerde bulunurlar. Ayrıca, ürünlerinde vergi bandrolü kullanarak piyasaya sayısı takip edilebilir miktarda ürün verirler. Ancak sahte rakı, bu kontrol sisteminin tamamen dışında kalan birileri tarafından, ülkenin herhangi bir yerindeki herhangi bir depoda yapıldığından, takibi ve yakalanması oldukça zordur.

Sahte rakı; **etil alkol**, **anason** esansı, su ve şekerin karıştırılması ile hazırlanır ve genellikle piyasadan toplanan kullanılmış **şişe**lere doldurulur. Etil alkol pek çok değişik sanayi kolunda kullanılan bir kimyasal maddedir. Anason esansı gıda sektöründe kullanılan bir aroma maddesidir. **Etiket**, **kapak** ve bandrollerin de taklitleri yapılabilmektedir. Sahte rakının ambalajlanması elle veya çok basit makinelerde yapıldığından; dikkatli bir tüketicinin, sahte rakının dış görünümünden şüphelenmesi beklenir. Ancak asıl sorun, sahte rakının genellikle açık servis yapılan yerlerde piyasaya sürüldüğü gerçeğidir.

Sahte üründen korunmak için sıralanabilecek basit önlemler, alkollü içkilerin mutlaka belgeli satıcılardan ve açıkça sergilenen raflardan alınması, alırken ambalajının ve bandrolünün özenle incelenmesi, bilinen piyasa fiyatının altında ürün alınmaması, açık içki servisi yapılan yerlerde

içki şişesinin önümüzde açılmasının istenmesidir. Ayrıca bu konuda yapılabilecek bir vatandaşlık görevi de, tüketilen içki şişelerinin cam kumbaralarına atılarak tekrar kullanılmasını engelleyecek şekilde tahrip edilmesidir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'larda polis baskınında ortaya çıkarılan kaçak rakı imalathanesi

Bu konuda yaşanabilecek en büyük facia; sahte rakı hazırlanırken etil alkol yerine, etil alkole çok benzeyen metanolün kullanılmasıdır. Etil alkol ve metanol gibi kimyasal maddeler, bilgilendirici ve uyarıcı etiketler ile piyasaya verilirler. Ancak, metanol görüntüsü, tadı ve kokusu ile etil alkolden ayırt edilemez. Cahillik nedeniyle sahte içki hazırlanmasında etil alkol yerine metanol kullanılması halinde, yakın tarihimizde maalesef birkaç kez yaşandığı gibi, zehirlenmeler meydana gelir.

Metanol zehirlenmesi; görme bozukluğu, körlük, bilinç kaybı ve ölüm aşamaları ile kendini gösterir. Kanda metanol ve etil alkol aynı enzim ile parçalanır. İkisinin bir arada bulunması halinde, parçalanmada önceliği etil alkol aldığından, metanolün parçalanmasını güçleştirir ve böylece bir kısmının boşaltım sistemi ile dışarı atılması sağlanır. Bu nedenle metanol zehirlenmesinde hastaya tedavi amacıyla belli aralıklarla düzenli olarak etil alkol verilir. FÜGEN BASMACI

Sait Faik *bkz.* **Abasıyanık, Sait Faik**



ALPER FİDANER

Sakarya Caddesi: Ankara'da eğlencenin merkezi

Sakarya Caddesi Kızılay'da bulunan, *Ankara'nın Beyoğlu'su* olarak anılan, barlarıyla ünlü cadde. Sakarya Caddesi'ne açılan İnkılap ve Bayındır sokakları ile SSK İşhanı, türkü bar, rock bar, meyhane ve pub'ların bir araya toplandığı mekânlardır. Sakarya Caddesi'ndeki içkili eğlence yerlerinin ortak özelliği, öğrenci ve memur kesime hitap ettikleri için ucuz olmalarıdır. Araç trafiğine kapalı olduğundan, yaya trafiğinin yoğun olduğu cadde, barlarının yanı sıra, çiçekçileri, dönercileri, balıkçıları, kokoreççileri ve dersaneleriyle de ünlüdür. Yakın zamanda gerçekleşen TEKEL direnişi, Sakarya Caddesi'nin adını tüm Türkiye'nin öğrenmesini sağlamıştır. Buradaki barlarda en fazla tüketilen içki bira, yiyecekler ise döner, kokoreç ve midye dolmadır. 2008'de Efes Pilsen'in burada gerçekleştirdiği Bira Festivali, Sakarya Caddesi'nin bir *bira krallığı* olduğunu kanıtlamaktadır. Ancak, caddede rakı-severleri memnun edecek, kaliteli bir restoran da bulunmaktadır: Rakıya eşlik eden Arnavut ciğeri ve balık çeşitlerinin yanında, sarhoşları ayıltmaya yarayan tereyağlı işkembesiyle Kumsal Restoran. Burası meşhur Körfez Restoran'ın dokuz eski çalışanı tarafından işletilmektedir. Yine eski bir işletmenin, Piknik'in devamı sayılabilecek Net Piknik de Sakarya Caddesi'ndedir ve çok rağbet görmektedir. Çoğunda canlı müzik yapılan Büyük Ekspres, Gölge, Nihayet, Nüans, Nil, Limon, Keyif, Rembetiko, Blues başta olmak üzere, eski ve yeni onlarca bar ve pub Sakarya Caddesi'ni genç nüfus için çekim merkezi haline getirmektedir. FUNDA ŞENOL CANTEK



sake Başta Çinliler olmak üzere, Uzak Asya uygarlıklarının birçoğunda rastlanan geleneksel pirinç içkisi; *pirinç rakısı* da denir. Pirincin **bira** üretim prosesine benzer yöntemler ile iki kademeli olarak **fermantasyon**u sonucunda elde edilir ve alkol derecesi %18'e kadar çıkabilir.

Sakız Ege Denizi'nde büyüklük bakımından beşinci Yunan adası. Chios (Hios) adası, Osmanlı döneminden beri adaya özgü sakız ağacından (*Pistacia lentiscus*) gelen *Sakız* adıyla anılır. 17. yüzyılda sakızın yanı sıra **limon**, portakal, **zeytin**, nar, tahıl ve **şarap** bakımından son derece verimli bir yer olan Sakız'ın komşusu **İzmir** ve İstanbul ile güçlü ekonomik ilişkileri vardı. Akdeniz'in ticaret yollarını elinde tutmaya çalışan Venediklilerin tarih boyu fethetmeye çalıştığı stratejik bir adaydı, ama daha çok Osmanlı egemenliğinde kaldı. 1699'da Sakız'a yolu düşen Fransız seyyah Aubry de La Motraye'den adada geniş bir Türk nüfus bulunduğunu ve Türklerin "istisnasız hepsinin" Rumca konuştuğunu öğreniyoruz.



BRAUN-HOGENBERG

16. yüzyılın sonunda Sakız'ın tarihi limanı

Sakızlıların kökleri Bizans'a kadar uzanan geleneksel **meyhane** kültürünün oluşumunda büyük katkıları vardır. Osmanlı dönemine ilişkin birçok kaynak İstanbul'daki **gedikli meyhaneler**in çoğunlukla Sakızlı Rumlar tarafından işletildiğini belirtir. Sadece **barba**lar değil, hizmet personeli de Sakızlıdır. Öte yandan adadaki **arak** üretimi de çok eskilere dayanır ve Sakızlıların **rakı** kültürünün yayılmasında önemli bir rol oynadıkları düşünülür. 19. yüzyılın popüler içkisi *sakızlı rakı* **mastika**, hâlâ Sakız adasının spesiyalitesidir. Günümüzdeki rakının atasına *sakızsız* anlamına gelen **düz rakı** veya **duziko** denmesi, mastika furyasının o dönemde ne kadar baskın olduğunu gösterir.

Sakız'da görülmesi gereken yerlerin başında, *mastikahoria* denilen sakız ağaçlarının yetiştirildiği köyler gelir. Sakız ağaçlarının reçine saldığı dönemde yabancı misafirlerin girmesine izin verilmez. Mastikanın yanı sıra Sakız **uzo**larında da kişniş (*koliandro*) ve sakız kullanılır. Ünlü bir aile olan Tetterils'ler beş kuşaktır uzo üretirler. Tetterils Distillery adlı en ünlü Sakız uzosu şirketi, 5 (alkol derecesi %46), 7 (%40), Uzo Mastiha (%42) ve 9 (%48) adlı markaları çıkarır. Son yıllarda, alkol derecesi %47-48 olan Monoandros [anlamı; yalnız erkekler için] uzosu da ünlenmiştir. Sakız köylerinde halen incirden **suma** üretimi, *merdivenaltı* yöntemiyle sürdürülüyor.

1999'da dünyaya veda eden Dr. Nikolaki, anılarında, mastika rakısının bir Türk valinin (büyük olasılıkla Cezair-i Bahr-i Sefid Valisi Abidin Paşa, ressam Abidin Dino'nun dedesi) önerisiyle icat edildiğini yazar. Dr. Nikolaki, Sakız adasında üretilen uzoların Yunanistan'dan farklı olarak geleneksel maddeler içerdiğini, kendilerinin **anason** (*glykanissos*), **Midilli** üreticilerinin ise **rezene** (*maratho*) kullandığını da kaydeder. Sakız adası, İzmir'in Çeşme ilçesinin çok yakınında, hemen karşısındadır. Ünlü besteci Mikis Theodorakis, 1925'te, Çeşmeli bir anneden, Sakız adasında dünyaya gelmiştir. A. NEDİM ATİLLA

Aubry de La Motraye La Motraye Seyahatnamesi

sakız rakısı *bkz.* **mastika**

Sakız Rakısı 1945 yılında **Tekel** tarafından üretilen **mastika**. Özelliği anasonun yanı sıra sakız içermesiydi. Ama rakı tiryakileri ısınamayınca 1947 yılında üretimden kaldırıldı. 1967'de **Tek Rakı** adıyla yeni bir *sakız rakısı* piyasaya sürüldü, ama o da başarısız oldu.

Sakızlının Rakısı Eskiden **İzmir**'de üretilen bir **mastika**. "Kibarlara mahsus" ibaresiyle satışa sunulan alkol derecesi düşük bir rakıydı. İçinde tahmin edileceği gibi sakız bulunuyordu. Sakızlı Mustafa Şevki Bey tarafından Türk Pazarı Çarşısı'nda çıkarılıyordu.

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926



LEVNİ, Topkapı Sarayı Müzesi

sâki İçki sunan kimse. Bektaşilikte **dem** adı verilen şarap ya da rakıyı cemaate sunan dini görevliye de *sâki* denir. **Gedikli meyhaneler**de *sâkiliği* **muğbeçe** adı verilen, genellikle **Sakız** adasından gelen Rum oğlanlar yapardı. **Sâkinameler**e göre, sâki 18-25 yaş arasındaki delikanlılardan seçilirdi. Yaşı geçmiş olanlar mutfağa veya geri hizmete alınırdı. Sâkinin güzel yüzlü, güzel huylu, boyu bosu yerinde ve ince olması istenirdi. Yüzünde güzellik mührü sayılan *halep çıbanı* dışında hiçbir çıban, yara, bere, et beni bulunmamalıydı. Dişleri temiz ve sağlam, dudakları kırmızı, ağzı küçük, kirpikleri uzunca ve kıvrık, parmakları uzun ve ince olmalıydı. Bacakları kısa, beli uzun olanlar hemen elenirdi. Erzurumlu Âşık İbrahim onları sık sık anardı:

Sakız gülleridir sâki civanlar

İstefo, Pandeli, Yorgi, Yavanlar

Sakız mahbubusun ey canım İlya

Yakışır mı nahvet sen selvi boya

Ayrıca sâkilerin terbiyeli, sır tutar, duyduklarını işitmez, gördüklerini bilmez, sezdiklerinin farkına varmaz olmaları istenirdi. Müşteriye göre davranmayı bilenler, sesi yumuşak ve ahenkli olanlar yeğlenirdi.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

sâki babası **Bedreddiniler**de **muhabbet** adı verilen ritüeli yöneten cemaat önderi. Cemaat bez sofralar etrafında toplandıktan sonra *sâki babası* **dolu** ya da **evliyalar dolusu** denilen ve **dem** kabul edilen rakıyı iki yardımcısıyla birlikte **dem kadehi** adlı kulplu toprak bardaklara koyar. Bunlar **sâki dedesi** tarafından belli kuralları izleyerek cemaate dağıtılır.

sâki dedesi **Bedreddini**lerde **muhabbet** adlı ritüelin önderi **sâki babası** tarafından **dem** adı verilen rakıyı cemaate dağıtmakla görevlendirilen kişi.

*Sâki dedesi*nin görevi, cemaatteki herkesin demle arasındaki ilişkiyi kontrol etmek ve demin miktarını ona göre hazırlamaktır. Demi ilk olarak sâki dedesi tadar.



1413 tarihli bir minyatürde işret âlemine eşlik eden sazendeler

sâkinameler Osmanlı edebiyatında içki ve içki meclisini anlatan manzum eserlere verilen ad. Sâkinameler içki meclisini, içkiyi, içki dağıtan veya sunan **sâki**yi, içki meclisindeki yemekleri ve mezeleri, **tütün**, **enfiye**, **afyon**, **esrar** gibi içki meclisinde kullanılan keyif vericileri, içki meclisinin **hanend**e ve **sazende**lerini ve sazlarını; sâkinin, şarabın, **kadeh**in, mutribin, meclis arkadaşlarının niteliklerini, içki meclisinin adabını, örf ve âdetlerini mecazi, tasavvufa uygun veya gerçek anlamıyla manzum olarak anlatır. Divan şiirimizde pek çok sâkiname örneği vardır. Bunların en bilinen örneklerinden biri Ayıntablı **Aynî**'nin 2008 beyitlik sâkinamesidir. Bunun dışında Nev'i zâde Atâyî'nin hamsesinin ilk mesnevisi olan *Âlem-nümâ*, Revânî Çelebi'nin *İşretnâme* adıyla bilinen sâkinameleri de ünlüdür.

Aynî'nin sâkinamesi türün bütün karakteristik özellerini taşır. Örneğin rintlerin **mey**i gizlice, kimseyi rahatsız etmeden içtiğini, ama ham sofuların ibadet ettiklerini gösteriş için abarttıklarını Aynî şöyle anlatır:

Meyi sâki içerler gizli rindãn

İbâdâtın eder sûfiler ilân

Aynî nasıl içilmesi gerektiğini de söyler:

Su katma sâkiya asla müdâma

Helâli sen karıştırma harâma

Aynî'nin sâkinamesinden, iyi mezelere düşkün olduğunu anlıyoruz. Verdiği şu meze örnekleri herhalde ağzı sulandıracak niteliktedir:

Balık yumurtası, pastırma, havyar

Tarak ü istakoz u midye derkâr

Sığır dili, kavurma, kuş kebabı

Söğüş büryân ile nûş et şarabı

Peynirün cümle envâ'ı güzeldir

Eğer taze olursa bîbedeldir

Balık turşusu sardalya ne ra'nâ

Beher tuzlu semekten mersin âlâ

Bu satırlardan Aynî'nin dönemin kıymet hükümlerinin dışında kalıp, *haşerât-ı bahriye* denilen tarak, ıstakoz ve midyeden hoşlandığı, peyniri ve de tuzlu balıklardan en çok mersin balığı tuzlamasını sevdiğini anlıyoruz. Aynî'nin sâkinamesinde bizi şaşırtan bir husus da şarapları sayarken şampanya ve Bordeaux şaraplarından özel olarak bahseden şu mısralarıdır.

Kumandarya vü şampanya vü Bordo

Koyup câma içer ol çeşm-i câdû. EROL ÜYEPAZARCI

Aynî Sâkinâme

salaş meyhane Görüntüsü derme çatma, şatafata önem vermeyen, hizmet olanakları sınırlı, ucuz **meyhane**. Salaş sözcüğü *ahşap kulübe* anlamını taşısa da, rakı kültüründe ahşap olmayan mütevazı mekânlara da *salaş* denmiştir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Sarıyer sahilinde salaşhaneler

salaşhaneler Yeşillik bir alanın kenarında veya deniz kıyısında inşa edilen derme çatma ahşap kulübeleri mesken edinmiş **meyhane** türü. Bunların birçoğu ruhsatsız çalışan **koltuk meyhaneleri** idi. Yarısı karada yarısı denizde olan salaşhanelere geçmiş zaman İstanbul'unda sık rastlanırdı.



Türkische Gewander und Osmanische Gesellschaft, 1966

salata Genellikle çiğ veya haşlanmış yenebilir **otlar** ve/veya sebzelerin tuz ve sosla lezzetlendirilmesiyle yapılan iştah açıcı yiyecek. Meyve salataları daha çok yemekten sonra tüketilir. Sofraların şenliği olan salatalar, kullanılan ana malzemeye (ot, sebze, bakliyat, deniz mahsulü, işlenmiş et, yumurta vs.), pişirme tekniğine göre (çiğden, haşlama, kavurma, közleme, vb.), kullanılan sosa göre (**zeytinyağı**-ekşi, mayonez, yoğurt, zeytinyağı-hardal, vb.) çeşitlilik gösterir. Rakı sofralarına **meze** olarak gelen yiyeceklerin çoğu aslında salata kategorisinde değerlendirilebilir. Batı geleneğinde yemekten önce yenen salatalar, bizde çoğunlukla yemeğin eşlikçisidir.

Kıvırcık salata ya da **roka**sız balık düşünemeyiz. Söğüş olarak turp, hıyar, domates, biber, marul, vb.; **patates salatası**, közlenmiş patlıcan salatası, **haşlama ot salataları** ve **ot kavurmaları**, **yoğurtlu** sebze ve ot salataları ve çeşitli piyazlar rakı sofralarının gözde salatalarıdır.

Rakı sofrasında salata her ne kadar balığın eşlikçisi olarak düşünülse de sofrada **peynir** ve **kavun**dan sonra imdada ilk yetişenlerdendir. Özellikle kış sonu ve bahar aylarında söğüş marul, turp, dereotu, maydanoz; yanı sıra taze soğan ve dahi taze sarmısak gibi mevsimlik yeşilliklerle bir **limon** eşliğinde başlı başına bir meze teşkil eder. NAZLI PİŞKİN

sallamak Argoda bir içkiyi, bir hapı hızla içmek, bir defada içivermek.

sallantı zammı 12 Mart 1971'de yapılan askeri darbeyle başlayan yeni düzende birçok madde gibi rakı da zamdan nasibini almıştı. 1966'nın 710'luk **Yeni Rakı**'sı [*bkz.* **Sitemnâme**], 1971 Türkiyesi'nin arayıp da bulamayacağı bir fiyattı. Bu dönemde rakı fiyatında bir buçuk liralık bir artış oldu. Yeni Rakı 12 buçuk, **Kulüp Rakısı** 15 liraya çıktı. Ancak bu zamlar **Tekel**'e değil, 22 Mayıs 1971 depreminde büyük hasar gören Bingöl'ün onarımına yarayacaktı. Fikret Otyam *sallantı zammı* dediği artışı şöyle yorumladı:

"Hem rakı zammı, içki zammı hayırlı bir işe gidecek... Efkâr dağıtmak için akşamdan akşama atılan iki kadeh, acılara uğramış Doğulu kardeşlerimizin

yaralarına melhem olacak, evlerine taş, sokaklarına elektrik direği... Helâli hoş olsun...

Hem bu iyi bir buluş, bu uygulamayı bütün yurda teşmil etmeli, yurdu temelinden kalkındırmak için, Türkiye'ye bir Türkiye daha ilâve etmek için gece gündüz kafaları çekmeliyiz...

Sigaraları tellendirip, şişeleri kafalarıma dikmek bizden, Türkiye'yi çağdaş uygarlık düzeyine ulaştırmak da sayın büyüklerimizden.

Haydi yaşasın... Hepimizin şerefine..."

Fikret Otyam "Sallantı Zammı", Cumhuriyet, 21 Haziran 1971 / Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

Salon Rakısı **İzmir**'de üretilen bir rakı. İstanbullu Yusuf Bey'in Salon Müskirat Fabrikası, Gaziler Caddesi, Çolak Sokağı'nda, şubesi ise Beyler Sokağı'ndaydı. Daha sonraları aynı yerde **Bodrum Meyhanesi** kuruldu.

saman rakısı Yapımında incir kullanılan düşük kaliteli **rakı**; **incir rakısı** da denir. 1871'den itibaren Türkiye'de etkisini gösteren *filoksera* hastalığı üzüm bağlarını kırıp geçirdiği için **suma** üretimi dramatik olarak düşmüştü. Bu yüzden rakı yapımında incirin damıtılmasından elde edilen distilat kullanılmaya başlandı. Saf sumadan üretilen rakılar çok pahalı olduğu için halk istemeyerek de olsa bu rakıyı içmek zorunda kalmıştı; *saman rakısı* tabiri tadından geliyordu. Üstat **Ahmet Rasim** bu tür rakıdan hiç hazzetmezdi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'larda Samatya kıyısındaki sahil gazinoları

Samatya İstanbul'un Suriçi bölgesinde, Marmara Denizi kıyısında yer alan, batısında **Yedikule**, doğusunda **Langa** ve **Yenikapı**'nın bulunduğu tarihi semt. Samatya, İstanbul'un fethinden sonra da uzun yıllar Rum ve Ermeni nüfusun yoğun yaşadığı bir bölge oldu. Bizans döneminden yadigâr ismi Rumca "kumluk" anlamına gelen *Psammatheia*'dır. Şarapçılar semti olarak da bilinen Samatya'ya Eyüp'ten kaymak, Yedikule'den koyun, kuzu başı gelirdi. **Mehmet Tevfik**, Samatya meyhanelerinden bazılarının isimleri verir: **Büyük Kuleli**, Küçük Kuleli, Altın Oluk, Gümüş Halkalı, Kel Serkis, Zafiri, Ormanos, Kelepçe, Hacı Manol, Sürgerli, Servili. Bunlardan Büyük Kuleli, İstanbul'un eski bir meyhanesi olarak 1940'lara kadar yaşamış bir **gedikli meyhane**dir.

20. yüzyılın ikinci yarısında Samatya'nın demini tutan meyhaneleri de çocukluğunu burada geçiren üstat VEFA ZAT anlatır: Bizzat kendisinin miçoluk yaptığı Bülent'in Esnaf Meyhanesi, Develi, Akasya İçkili Lokantası, Büyük Kuleli'nin yerinde açılan Acem Samet'in Yeri, Cevdet, Tanturi, Mermer Taverna, 1970'lerde boksör Cemal Kamacı'nın açtığı Kamacı Gazinosu ve Narlıkapı kumsalının salaşhaneleri...

Bugün Samatya meydanında, sayıları azalmış olsa da meyhane geleneğini devam ettirmeye çalışan mekânlar bulunur: Atilla Tarar'dan yadigâr Kuleli (Ato'nun Yeri), Varujan ustadan yadigâr Günbilir, Sarıgül, Forsa Balık... Ayrıca semtin Yedikule tarafında yer alan Güleydem, Kayıkçı, Şölen, Canısı, Huzur ve Yedikule'nin tarihi **Safa Meyhanesi**'ne giden yolun üstündeki **birahaneler** anılmalıdır. TAN MORGÜL

Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

sambuca Tarımsal kökenli **etil alkol**ün **yıldız anason** yanında birçok değişik bitkisel girdi ile aromalandırılması suretiyle üretilen ve genellikle %40 **alkol derecesi** civarında şişelenen, yüksek miktarda şeker içeren, renksiz ve koyu renkli çeşitleri olan İtalya'nın ünlü anason **likör**ü.

İçine birkaç kavrulmuş kahve çekirdeği atılmış shot bardağında ikram edilen sambuca, İtalya'da Christmas ve evlilik kutlamalarının başlangıç,

önemli yemek davetlerinin kapanış seremonisinin en tipik detayıdır. Sambuca'nın içinde kahve çekirdeği ile ikram edilmesi geleneği, tarım ekonomisinin hâkim olduğu dönemlere dayanmakta ve o yıllarda oldukça değerli bir ticari meta olan kahvenin artan çekirdek sayısı ile, ikram edilen kişiye gösterilen itibarın simgelendiği kabul edilmektedir. Günümüzde bu gelenek, "Sambuca con la mosca-sinekli sambuca-" adı altında sürdürülmekte ve içine "sağlık, mutluluk, bolluk versin!" anlamında 3 kavrulmuş kahve çekirdeği atılmaktadır.



Sambucanın Kuzey Amerika'da en fazla tanınan anason aromalı içki olmasını ise, Amerika Birleşik Devletleri'nin kuruluşundaki erken İtalyan yerleşimcilere bağlamak mümkündür. FÜGEN BASMACI

Samsun Rakısı **Tekel** öncesi dönemde Samsun'da üretilen rakı.



Sanat Dostları Derneği 1946'da Adalet Cimcoz ve **Fikret Adil** öncülüğünde, İstanbul'da yazarları, çizerleri, sanatçıları bir araya getirmek

üzere kurulan dernek; sonraları açılan içkili-yemekli dernek lokali. Dernek mensupları on beş günde bir önce **Beyoğlu**'nda **Anadolu Birahanesi**'nde, 1949'dan itibaren ise Splendid Restoran'da buluşmaya başladı. Sanat Dostları Derneği, 1955'te, Beyoğlu Halep Pasajı içindeki içkili-yemekli lokaline taşındı. Ferdi Tayfur, Adalet ve Mehmet Ali Cimcoz, **Sait Faik**, **Orhan Veli**, Mustafa Şekip Tunç, **Ahmet Hamdi Tanpınar**, **Asaf Halet Çelebi**, **Eyuboğlu** biraderler, Orhan Hançerlioğlu, Ekrem Reşit Rey, **Hayalet Oğuz**, **Cahit Irgat**, **Metin Eloğlu**, **Selahattin Hilav** burada içerdi.

Mücap Ofluoğlu Ağlamakla Gülmek Arasında

sandalye Arkalıklı **iskemle**. 1875-1880 arasında İstanbul'u etkisi altına alan Batılı eğlence yerleri, beraberinde büyük bir yenilik olarak çağdaş anlamda **masa** kullanımını getirdi. Sandalyenin başlıca oturma gereci haline gelmesi **selatin meyhaneleri**nden **klasik meyhanelere** geçişin yolunu açacaktı.

Saraç Hanı Meyhanesi İstanbul Çarşıkapı'da Tavukpazarı mevkiinde bulunan tarihi hanın meşhur **selâtin meyhanesi**. Tavukpazarı, vaktiyle bir eğlence yeriydi. Saraç Hanı Meyhanesi, tam karşısında bulunan Diyarbekir Kıraathanesi ile birlikte bölgede bir çekim merkezi yaratmıştı. İçi gayet genişti, etrafa Enez küpleri ve fıçılar yerleştirilmişti. Rutubeti saklamak için akşam sabah ödağacı ve amber yakılırdı. Meyhanenin sahibi Rum barba Hacı Bey, başına aziziye kalıplı fes, sırtına önü daima ilikli bir redingot giyerdi. Tespih, kehribar ağızlıklı, kordonlu altın saat ona çok yaraşırdı. Müdavimlerle görüş alışverişinde bulunmaktan, bilhassa edebiyat bahislerinden hoşlanırdı. Dükkânın patronu değil, bir sakini gibi hareket eder, meyhaneyi garsonları idare ederdi. Akşamüstü kerahet vakti geldi mi bir masa başına geçer, içer, keyif çatardı.

Meyhanenin belli başlı müdavimleri şunlardı: Şair **Mehmet Celal**, *Azizim* namıyla maruf Arif Bey, şair Deli Rıfkı. Bir de gayet parlak zekâya malik Fazıl Reşit vardı. Gazetelere hicviyeler yazardı. Umumi Harp'te, Şeyhülislam Kapısı karşısında ve sokakta arzuhalcilik etti. Daha önceleri Hersekli Ârif Bey, Celal Paşa, **Muallim Naci**, İranlı Remzi Baba, Müstecabizade İsmet, **Şair Eşref**, **Andelip**, Nuri Şeyda gibi meşhur şairler Saraç Hanı'nın demirbaşlarıydı. Hatta bu zevatın sefa esnasında söyledikleri beyitleri Hacı Bey duvara yazar veya eser sahiplerine bizzat yazdırırdı. Şair Deli Hikmet Bey burası için *Karagün Meyhanesi* derdi.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri / Sermet Muhtar Alus Masal Olanlar

Saraybosna Meyhanesi 2. Dünya Savaşı sırasında Yugoslavya'dan kaçarak **Beyoğlu**'na sığınan bir ailenin işlettiği küçük meyhane. Amir, karısı Anna ve iki küçük kızları Emina ile Ayşa, Sümbül Sokağı'nda, Fischer Lokantası'nın karşı köşesini mesken tutup altı masalık Saraybosna Meyhanesi'ni açtılar. Amir'in Türkçesi yoktu, ama esas lüzumlu olan meyhanecilik lisanına vâkıftı, çünkü ana mesleğiydi. Eski bir gramofon ayarlayıp yanlarında getirdikleri Sevdalinka plaklarıyla müşterilerine alışılmadık bir atmosfer sundular. Bu içli plakların yanı sıra *Rasoy* (bir tür lahana turşusu) gibi Balkan lezzetleri ve halk arasında **erik rakısı** olarak bilinen Slav içkisi Slivovica [**Slivovitz**] Yugoslav müdavimler için bulunmaz nimetti. Saraybosna Meyhanesi'nde rakının her türlüsü verilirdi, ama **Kulüp Rakısı** yeğlenirdi. Meyhanenin kaderini savaş döneminin karartma geceleri tayin etti. Akşamları dışarıya ışık sızmasın diye camlara muşamba storlar konur, güzelim müziğin sesi iyice kısılırdı. Amir zorlukları göğüsleyemeyince, duvardan özene bezene yaptırdığı resimleri bir bir toplayarak dükkânı kapattı. Bol pantolonu ve sarı saçlarını örten Montgomery beresiyle güzel karısı Anna, az zamanda çok canlar yaktı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



sardalye Marmara, Kuzey Ege ve Akdeniz'de hemen her mevsim tutulabilen, sürüler halinde, kıyılara yakın yerlerde yaşayan pullu, göçmen **balık** türü. Çanakkale Boğazı ve Akdeniz'de avlanan sardalye İstanbul Boğazı ve Marmara sardalyesine göre daha iridir; ama işin erbabı İstanbul Boğazı sardalyesinin lezzetini daha üstün tutar. En lezzetli zamanı temmuz ekim ayları arasıdır. Bu dönemde avlananların ızgarası nefis olur. Çanakkale yöresinde, balık çok tazeyken, içi temizlenmeden ızgarada yapılan *bokluca* kebabı meşhurdur. Taze asma yaprağına sarılarak yapılan ızgarası yaz aylarında sevilen bir **meze** olarak rakı sofralarını süsler. Ancak

en lezzetli zamanı avlanma yasağına denk geldiği için, artık ister istemez olta balığıdır; bu yüzden mevsiminde piyasada az bulunur.



Hamsi kadar kolay ayıklanmasa da kafası atılıp ortasındaki kılçığı çıkartıldıktan sonra elde edilen filetoların arasına maydanoz, sivri biber, taze sarmısak, karabiber, zeytin, kapari, çamfıstığı, kuşüzümü gibi malzemeler konarak ızgarada, fırında ya da tavada **hamsi kuşu** gibi pişirilir.



Hafifçe tuzlanan çiğ sardalyeler, çok taze olmak koşuluyla, sirke ya da limon suyu, sarmısak, karabiber karışımı içinde 1-2 gün buzdolabında tutulup *marine* edilerek de yenebilir. Çiğ sardalyenin kıyılan etinden ekmek içi, soğan, baharat, çamfıstığı, maydanoz, yumurtayla karıştırılarak köfte de yapılabilir. Bunların dışında, yağsız olduğu zamanlarda domates, sivri biber ve soğanla içleri ve etrafı doldurulup fırın ve kâğıt kebabı olarak da pişirilir. Sardalye konserve üretimine uygun bir balık olduğundan ticari olarak da çok değerlidir. Bol olduğu zamanlarda tuzlanarak saklanır. İLHAN EKSEN

sarhoş İçki içip kendinden geçmiş kimse. **Refik Halit Karay** sarhoş türlerini şöyle sıralar: Keyifli sarhoş, muhabbetli sarhoş, durgun sarhoş, içli sarhoş, dertli sarhoş, diplomat sarhoş, şehvetli sarhoş, cömert sarhoş, malihulyalı sarhoş, sulu sarhoş, atak sarhoş, nihilist sarhoş, çılgın sarhoş.

Refik Halid Karay Ago Paşa'nın Hatıratı

sarhoş ameliyatı **Ankara**'da karlı bir kış gecesi **Kürdün Meyhanesi**'nden ameliyathaneye uzanan bu *sarhoş* hikâyenin başrolünde eski İstanbul gazetecilerinden Hüseyin Şehsuvar ile o yıllarda Cebeci Tıp Fakültesi Birinci Hariciye Kliniği'nde ihtisasını yapan çiçeği burnunda doktor Bülent Akyol vardır. Fethi Giray, kemancı Behzat ve İlhan Tarus'un da bulunduğu masada kadehler birbirini kovalarken Akyol'un gözü Şehsuvar'ın başındaki küçük yumurta büyüklüğündeki şişe takılır, sorular sorarak durumu anlamaya çalışır ve Şehsuvar'ı, şişi aldırmak üzere en kısa zamanda hastaneye davet eder. Gece ilerler, kafalar dumanlanır, bir ara İlhan Tarus, şişi eliyle yoklayarak, "Bunun bir an önce halli gerekir" der. Bu söz üzerine Aksoy, "Bu işi hemen bitirelim" diyerek ayaklanır ve itirazlara rağmen hastanenin yolu tutulur. Nöbetçi asistan İlhan Bumin'le Doktor Bülent, ameliyatı gerçekleştirirler. Saat gecenin ikisini gösterdiğinde kadehler bu sefer ameliyatın başarısı için tokuşturulur.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi



Sarhoşluğun Tadı !...

CEMAL NADİR

Sarı Zeybek Elda İçecek ve Enerji San. ve Tic. A.Ş. tarafından piyasaya sunulan güncel **rakı** markası. Aralık 2005 tarihinde piyasaya çıkarılan rakının özelliği, rakı **distilasyon**unun iki kademede yapılması ve elde edilen ürünün **meşe fıçı**da dinlendirilmesi suretiyle hafif sarı renk kazanmış olmasıdır. Yumuşak içim özelliği ile tanımlanan rakının **alkol derecesi** %45'dir ve 20, 70 cl.'lik şişelerde piyasaya sunulmaktadır. FÜGEN BASMACI



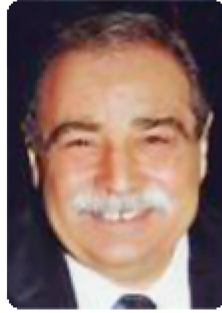
Sarıyer **Boğaziçi**'nin Rumeli sahilinde güneyde Büyükdere, kuzeyde Yenimahalle arasında yer alan tarihi semt. **Fatih Sultan Mehmet** ordusundan iki *sarışın* askerin mezarının Merkez Camii yanında bulunduğu için semte bu ismin verildiği rivayet olunur.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde, semtte bulunan Rumların balıkçılık ve meyhanecilik yaptığı yazar. Tarih boyunca menba sularıyla tanınan Sarıyer'in *kestane suyu*nu özellikle anmak gerekir. Osmanlı döneminde mesire olarak kullanılan Sarıyer, 1960'lara kadar sahil boyunca Yenimahalle'ye doğru uzanan **kahvehaneler** ve **balıkçı meyhaneleri** ile ünlü bir semtti. Bugün bu özelliğini büyük ölçüde yitirmiştir. O dönemden sadece 1943'te küçük bir balıkçı meyhanesi olarak açılıp günümüzün prestijli balık lokantaları arasına giren Urcan, bir Sarıyer klasiği olan Canlı Balık gibi mekânlar yaşamıştır. Son yıllarda balıkçılar çarşısında yoğunlaşan balık lokantası dokusu genişlemiş, rakı-balık tutkunları için yeni alternatifler çıkmıştır. TAN MORGÜL

Sarıyer Rakısı **Tekel** öncesi dönemden bir *aliyül âlâ* rakı markası. Alkol derecesi %45'ti. 1000 gramlık şişesi 200 kuruştan satılıyordu. Sahibi H. Salih, aynı zamanda **Beykoz Rakısı** ve **Zeybek Rakısı**'nı da üretiyordu.



Sav, Ergun (1933) Başkonsolosluk ve büyükelçilik görevlerinde de bulunan emekli diplomat; tiyatro yazılarının ve oyunların yanı sıra rakı kitapları da kaleme alan yazar. Ergun Sav'ın *Rakı Sohbetleri* rakı kitaplığının özgün yapıtları arasında yer alır. İşret sofralarındaki anılarını topladığı bu kitabında rakı sevgisini vurgular: "Rakı yaşama sevinci verir. Rakı; sevdiren, sevindirendir. Coşku verir insana. Sohbetiyle nice dostluklar paylaşılır." Sav, sonraları kapağında denizde yüzen **Yeni Rakı** illüstrasyonu bulunan *Sakızlı Koy Kumpanyası ve Rakıntılar* adlı kitabında muhabbete devam eder. İlk bölümde kendisinin de yaşadığı Çeşme yakınlarındaki Sakızlı Koy tatil sitesini anlattıktan sonra, *Rakı Sohbetleri* kitabının

akıntıları, takıntıları olarak tanımladığı *Rakıntılar* adlı ikinci bölümde **çilingir sofrası**na döner.

sazende Çalgıcı, saz çalan. Sazendeler hem **fasıl**larda yer alır, hem **rakkas** ve **rakkase**lere eşlik eder, duruma göre gruplar oluştururlardı.



LEVNİ, Topkapı Sarayı Müzesi

sazlar 20 . yüzyılın başında İstanbul **eğlence hayatı**nı etkisi altına alan melez eğlence yerleri. Alafranga eğlencenin alaturka yorumu olarak ortaya çıkan sazlar, **fasıl** yapan **incesaz** takımlarıyla **gazino** olgusunun ortaya çıkmasına öncülük etmiştir. Kristal Saz, Yeni Saz, Çağlayan Saz, hatta Londra Bar gibi sazlar dönemin önemli mekânları arasında yer alıyordu. Sazlarda da **pavyonlar**da olduğu gibi **konsomatris** kadınlar çalışırdı. Ama loca bulunmazdı, nezih bir eğlence tarzı benimsenmişti. Pavyonlarda alafranga müzik yapılırken, sazlarda sadece alaturka vardı, atraksiyonlarda dansözler ve folklor grupları yer alırdı. Genellikle rakı içilirdi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1950'lere ait bir fotoğrafta saz ortamı

Vefa Zat Eski İstanbul Barları

sebilhane bardağı Eski meyhanelerde kullanılan kalın cidarlı cam su bardağı. Kırıldığında eğelenip törpülenerek tuzluk ya da biberlik olarak kullanılırdı.

sebu Şarap kabı.

sebze kızartmaları Rakı sofralarının baş tacı olarak aranan **meze** grubu.



Sağlık uzmanları kızartmaları yasaklı gıdalar listesinde başa koyuyor. Ama güzelim patlıcan, patates, kabak, biber, havuç, vs. kızartmalarından vazgeçemeyiz. Hepsi de sevilen mezelerdir. Hele üzerlerine sarmısaklı yoğurt, domates sosu ya da her ikisini birden gezdirilince birbirinden güzel değişik lezzetler elde edilir. Varsın yasaklı olsunlar, sağlıklıysanız aşırıya kaçmadıktan sonra ara sıra nefsinizi köreltecek kadar tüketebilirsiniz.

Kızartma yağının miktar ve sıcaklığına, kızartılacak sebzelerin *bulamasız* veya *bulamalı* olmasına, hatta bulamanın içeriğine göre değişen kızartma yöntemleri vardır.

Fritöz kızartmaları: Harlı ateşte, bol kızgın sıvı yağda yapılır. Bulamalı olsun olmasın her türlü sebze bu yöntemle kızartılabilir. Daha ziyade ticari mutfaklarda uygulanır.

Soteler ve Hoplatmalar: Harlı ateşte, çok az kızgın sıvı yağ ile pişirilir. Sebze soteleri rakı sofralarında pek boy göstermez; ama kestane büyüklüğünde haşlanmış minik patateslerin tuzlanıp sarmısaklanarak bu

yöntemle hazırlanması, eski İzmir meyhanelerinde yaygındı. Bu gözde mezeye de *hoplatma patates* denirdi.

Tava kızartmaları: Harlıca ateşte, kararında sıvı yağ ile yapılan, genellikle evlerde uygulanan kızartmalardır. Sıvı yağ olarak **zeytinyağı** tercih edilir. Bu yöntemle bulamalı ve bulmasız olarak kızartılan sebzelerin tadına diyecek olmaz. Her ikisinde de çok iyi sonuç alınır. Uygulama alanı çoktur. Rakı sofralarının aranan mezesi domates veya sarmısaklı yoğurt sosu ile soslanmış karışık sebze kızartmaları da bu yöntemle hazırlanır. Bu mezenin varyasyonları Antalya yöresinde *şakşuka*, Ege'de *köpeoğlu* olarak adlandırılır; bazıları da *şıllık* der. Ayrıca bulamaçlı sebze kızartmaları için de bu yöntem uygundur.

Bulamaçlar: İçerikleri çok değişiktir; ama hepsinde de asıl malzeme undur. Bazen maya katılır, bazen yumurta, salça, şarap, vs... Bulamaç olarak un, çırpılmış yumurta ve galeta sıralaması da yaygınlıkla kullanılır. Ege'de cıvık bulamaca batırılmış sebze kızartmalarına *balık* denir. Hangi sebze kullanılıyorsa balık kelimesinin başına o sebzenin adı gelir. Örneğin *ıspanak balığı*, *kabakçiçeği balığı* gibi. Sebze balıkları evlerde kurulan rakı sofralarında boy gösterir ve çok sevilir. GÖKÇEN ADAR

Sefa Rakısı **Tekel** öncesinde **Ayvalık**'ta Kütahyalı Ahmet Bey tarafından üretilen rakı. İçki yasağı getiren **Men-i Müskirat Kanunu**'nun zımnen ortadan kalkmış bulunduğu 1925 yılına ait *Ayvalık Rehberi*'nde yer alır. Ayrıca İstanbul'da da Sefa Rakısı adında bir başka rakı üretilmekteydi.

Sefahat Rakısı **Tekel** öncesi dönemde piyasada bulunan rakı markası.

seftelemek İçkiyi, özellikle şarabı kana kana içmek.

Seher Şeniz (1948-1991) Asıl adı Seher Başdaş; özellikle *vamp* rolleriyle tanınan sinema oyuncusu; **gazinolar**ı kırıp geçiren *oryantal dans* şovlarıyla ünlenen **dansöz**; 1960-70'lerin erotik dergilerinde seks sembolü haline gelen fotomodel. Seher Şeniz, sahneye ilk kez 1965'te Türkiye Plaj Güzeli olarak çıktı. O yaz heykel gibi vücuduyla İstanbul plajlarında efsane olmuştu. Ama 1966 Türkiye Güzellik Yarışması'nda umduğu birinciliği alamadı, ikinci seçildi. Çok bozulup ikincilik madalyasını jürinin suratına fırlattı. Bu hırçınlığı ona henüz 18 yaşında **Yeşilçam** kapılarını araladı.

Kelle Koltukta, *Muz Sever misiniz?*, *İstanbul Dehşet İçinde*, *Ümit Kurbanları*, *Plajda Sevişelim*, *Aşk Uğruna* gibi birçok filmde vamp rolünde oynadı. 1970'lerin ikinci yarısında patlayan *yerli porno*dan bilinçli olarak uzak durdu. 1984'te yerleştiği Paris'te başlattığı *erotik dans* şovlarını, dönüşünde Türkiye'de *oryantal dans* olarak devam ettirdi. *Playboy*'a poz veren ilk Türk kadını unvanını taşıyan Seher Şeniz, 1991'de trajik biçimde yaşamına son verdi. Değeri bir anlamda bu hafızalarda iz bırakan ölümden sonra anlaşıldı. İlhan Selçuk, Hasan Pulur, Mehmet Altan gibi yazarlar ölümünün ardından köşelerini ona ithaf etti. Zamanla *kaleydoskop* gibi geçen hayatına karşı şaşırtıcı bir ilgi oluştu. Adı dudaklarda pudra şekeri lezzeti bırakarak çoğaldı: Seher Şeniz... ÜMİT BAYAZOĞLU



sek Susuz rakı; içinde hiçbir katkı maddesi bulunmayan içki.

sekçi Rakıyı sek içen kimse.

selâse-i gassal Midede sağlığı bozan salgıları *gasletmek*, yani yıkayıp temizlemek için sabahları aç karnına art arda içilen üç kadeh içki. Sabah içkisi anlamına gelen **sabuh** da denirdi. Kimi yorumculara göre, **bâde meclisi**ne oturanların ağızlarında çalkalayarak yudumladıkları ilk dolu kadehtir.

selatin meyhaneleri Abdülaziz döneminden (1861-1876) sonra **gedikli meyhaneler**in aldığı ad. Eski **İstanbul**'da selatin camilerinin yanı sıra *selatin meyhaneleri* de vardı. Ama Osmanlı padişahları tarafından yaptırılan

camiler için kullanılan *selatin* sıfatı, **meyhane** söz konusu olduğunda sadece meyhaneciye verilen ruhsatnamenin üstündeki resmi damgayı ifade ediyordu. Başka bir deyişle, "sultanın yaptırdığı meyhane" anlamına gelmiyordu. Öte yandan, *selatin meyhaneleri* tabiri bütün ruhsatlı meyhaneleri kapsamasına rağmen, daha çok Osmanlı bürokrasi elitinin, ticaret erbabının, çelebi sanatçı ve aydınların, yani *mecmua-ı zürafa* denen zarif kişilerin devam ettiği, adabıyla içilen düzeyli meyhaneler için kullanıldı. Fakirler ve orta sınıf mensupları buralara pek uğramazdı.

Selatin meyhanelerin önde gelenleri devrin kibar muhiti **Kumkapı**'da bulunuyordu. Özellikle her daim anason kokan Karabıçak Caddesi'ndeki Aynalı, Sarnıçlı ve Karabıçak meyhaneleri, bu tarzın merkeziydi. Dönemin **Denizkızı**, **Umurca**, **Erdek**, **Mürefte** gibi gözde **düz rakı** markalarını bulundururlar, arzu edene dilediği rakıyı tedarik ederlerdi. Kokusu olmayan **Mastika**, *Milliyet* gazetesine göre, "daha çok sofu görünmek isteyenler ile kılıbıkların" tercihiydi.

Görgü kurallarının harfiyen uygulandığı birer *edep mektebi* olan bu meşhur meyhanelerde *saz* yoktu, *söz* vardı. Gürültüden kaçan müşterileri arasında münakaşa olmazdı. Küfür yoktu, hakaret yoktu. En ağır şakalar bile nezaket çerçevesinde yapılırdı. Refi Cevad Ulunay, selatin meyhanelerinin farkını şöyle vurgulamıştı: "Meselenin en mühimi bu gibi yerlerde kavga, döğüş, yaralama, öldürme gibi vak'aların pek nadir olarak vuku bulması idi."



MÜNİF FEHİM

Ahmet Rasim'in de katıldığı dem meclisi, selatin meyhanelerindeki nezih ortamı yansıtıyor

Selatin akşamcılarının toplanmaları kartopuna benzetilirdi. **Vakti kerahet** yaklaşınca dairelerinden, dükkânlarından çıkan ehlikeyfler birbirlerini divan şiirinden mısralar söyleyerek ayartıp meyhaneye sürüklerdi. Yürüyüş sırasında gruptaki kişilerin sayısı artar, meyhanenin kapısından hep birlikte girerlerdi. Masadaki yerlerini aldıktan sonra, kışsa birer konyağın yuvarlanmasını takiben, yazsa hemen rakılar tokuşturulurdu. Böylece bütün gece sürecek şiir seansı da açılmış olurdu; her masadan musikileşmiş mısralar yükselir, bunların hemen hepsi **mey**, **bâde**, **kadeh** gibi sözcüklerle bezenmiş olurdu. Kadehler üçlendi mi çeneler açılırdı. Resmi işten, sanattan, alışverişten bahsedilmez, yalnızca matrak geçilirdi. Her masanın *bülbül* tabir edilen bir ateşleyicisi bulunurdu.

Ulunay selatin meyhaneler arasında gene Kumkapı'daki Maksut ile İlya'yı öne çıkarmıştı: "Buraların hususiyeti bazı masaların hamur tahtası şeklinde yerden yapma olması ve ehl-i keyfin alçak iskemleleri tercih etmeleri idi. Gerek Maksut gerek İlya gayet nefis mezeler yaparlar, hele Maksut'un fasulya pilakisinin lezzetine doyulmazdı. (...) çoğu zevk erbabı şahane bir levrek, yağlı bir hindi gibi hoşuna giden şeyleri satın alarak getirirler, onlar da lâhzada pişirip sofralarına koyarlardı."

Sermet Muhtar Alus'un bahsettiği **Langa**'daki **Maksud'un Meyhanesi** ile Ulunay'ın Maksut'u arasında bir bağ var mı bilmiyoruz. Ama bu iki selatin meyhanesinin benzer müşteri profiline sahip olduğu kesindir. Maksut ve İlya'nın müşterilerinin "İstanbul'un kalburüstü zarifleri" olduğunu söyleyen Ulunay şu bilgileri verir: "Şairler, edipler, musikişinaslar ekseriya oraya giderlerdi. İstanbul mizahının nükte ve cinas üstâdları olan Kanbur Nazif, Cin Ahmet, Enderunlu Emin, Tıflı Hasan, yeni yeni sarakalarla ortalığı kırıp geçirirken, masaların birinden Hâfız Osman'ın gür ve tok sesiyle söylediği bir gazel dinleyenleri vecde getirirdi. Bestekâr Şevki Bey, Tıflı Hasan'ın *Neredesin eskiler alayım* güftesini müsteardan hemen orada bestelemiştir."

Bu meyhanelerin ayrıca tanınmış nüktedanları vardı. Muayyen bir masaya oturup içmekten ziyade, meyhaneden meyhaneye gezerek neşe saçan bu

kişiler daha kapıdan girerken umulmadık bir muziplik yapıp ortamı hareketlendirirlerdi. Kahkahalar dışarı taşardı. İçki ve vakit ilerledikçe şamata yerini tatlı bir sükûnete bırakır, biri söyler diğerleri dinlerdi. Sıcak mezeler bu zamanda gelirdi. Gene bu saatlerde devrin meşhur mezecisi, eski tulumbacılardan Ceylan'ın tiz sesi ortalığı çınlatırdı. Elindeki tepsiden köfte, kebap, midye dolması, o gün ne yaptıysa müşterilere dağıtır, parasını toplardı. Kalburüstü müşterilere hitap etse de, selatin meyhanelerinde gelen hesap kimsenin neşesini kaçırmazdı. En kabadayı yekûn, elli parayı geçmezdi. Meyhaneci parayı peşin alırsa müşterisine tezgâhtan bir kadeh *güle güle rakısı* verirdi.

Her türlü belanın olağan yaşandığı **Galata**'ya **küplü** kültürünün ve alafrangalaşmanın ilk işaretlerini taşıyan **balozlar**ın egemen olduğu bu dönemde varlığını sürdüren selatin meyhaneleri, geleneksel meyhane kültürünün temsilciliğini üstlendiği gibi, masa-sandalye düzenine geçiş ile başlayan **klasik meyhaneler**e de öncülük etti.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul Meyhaneleri ve Meyhane Köçekleri / Ref'i Cevad Ulunay "Selâtin Meyhaneleri", Milliyet, 1 Aralık 1957 / "Selâtin Meyhaneleri ve Akşamcıların Âlemleri", Milliyet, 2 Kasım 1951 / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri



Selim II (1524-1574) 11. Osmanlı padişahı. Kanuni Sultan Süleyman'ın oğludur. Sekiz yıllık padişahlığı Sadrazam Sokullu Mehmet Paşa'nın yönetiminde geçmiştir. Şehzadeliği epey olaylı geçen II. Selim, Osmanlı padişahları içinde içkiye en düşkün olanlardan biridir. İçki düşkünlüğünü babasının son yıllarında gelen içki yasağında gizlemeye çalışmışsa da kendi padişah olunca yasağı kaldırmıştı. Hatta sadrazamına İstanbul halkına "eğlenmeleri için donanma tertip edilmesi ve zevk ve şevk ile iyş ü nûş

eylemelerine izin verilmesi" emrini vermiş; "savaş zamanı halkı oyalamak için böyle yapılması eski kanundur" diye ilave etmiştir. Sadrazamın "din adamları bu buyruğunuzdan hoşlanmayabilir" diye çekince göstermesi üzerine, bu kez nedimi Feridun Bey araya girmişti: "Niçin itiraz ediyorsunuz? Halk her zaman baskıda tutulmaya dayanamaz arada gevşeklik ister. Hem de padişahların kalbi nereye yönelirse hayır ordadır." Sonunda padişahın emri yerine getirilmişti.



Ressam Ercümend

Nargile içip Karagöz seyreden III. Selim

1574'te ağır hastalandı. Ölüm korkusu ile içkiye tövbe etti. Hastalığı daha da ağırlaştı. Hekimler buna içkiyi birdenbire bırakmasının neden olduğunu söyleyip az miktarda içmesini önerdiler. Kabul etmedi. Biraz iyileşme alameti gösterdi, Kasımpaşa'daki Tersane Bahçesi'ne gezmeye gitti ama saraya dönüşünde komaya girip öldü. EROL ÜYEPAZARCI

Selim III (1761-1808) Şair, bestekâr, devlette ciddi reformlar gerektiğini gören ama bu reformları yapacak iradeyi gösteremeyen 28. Osmanlı padişahı. III. Selim'in çok sorunlu olan saltanatı döneminde biraz nefes almak için İstanbul içinde gezintileri sevdiği ve özellikle Boğaz'da yaşamayı yeğlediği bilinir. İçkiye düşkünlüğü hakkında bilgi sahibi değiliz, ancak içkiye karşı hoşgörüsü olduğu bir gerçektir. Bir Boğaz gezisi dönüşünde kıyıda bazı kişilerin **âb âlemi**nde olduğunu görür, saltanat kayığını onlara yaklaştırır; zavallılar sofranın üstünü apar topar örtüp içkileri saklar ve namaza durur. Durumu anlayan hoşgörülü padişah güler ve **âlemlerinde olsunlar** haberini gönderip sahilden uzaklaşır. EROL ÜYEPAZARCI

Necdet Sakaoğlu Âb Âlemi, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

Senar, Müzeyyen (1918) Güçlü sesi, kendine özgü yorumu ve sahne edasıyla bir ekol olan **Türk sanat müziği** şarkıcısı; *Cumhuriyet'in Divası*. Bursa'da doğdu, 1931 yılında İstanbul Radyosu'nda söylemeye başladı. Üsküdar Musiki Cemiyeti'nin yanı sıra **Selahattin Pınar**, **Sadettin Kaynak** gibi üstatlardan dersler aldı.



"İstanbul Hatırası: Köprüyü Geçmek" (Fatih Akın, 2005) filminde Müzeyyen Senar ve üstatlardan oluşan saz heyeti

Kısa sürede, pek çok bestekârın eserlerini yorumlatmak için aradığı bir isim oldu. 1933'de İstanbul Harbiye'deki Belvü gazinosunda ilk kez sahneye çıktığında, mahkeme kararıyla yaşını büyütmek zorunda kalmış, henüz 15'inde bir genç kızdı. İlk taş plağının kaydı 1934'te yapıldı. Ertesi yıl, Dolmabahçe Sarayı'na çağrıldı ve Tatyos Efendi'nin bir şarkısını söylerken, Atatürk'ün "keyifle yudumladığı rakısına" imrendi. Sonraları Bursa Çelik Palas'ta, balolarda, Ege Vapuru'nda, birçok kereler Atatürk'ün sofrasına çağrıldı. Son kez 1938 yazında Savarona Yatı'nda şarkı söylediğinde, sofrada artık rakı ve tütün yoktu. Aynı yıl Ankara Radyosu'nun ilk yayınlarına katıldı ve ünü Türkiye çapında yayıldı.

Müzeyyen Senar, Mısır filmleri için seslendirdiği şarkılarıyla, rol aldığı filmlerle, plaklarıyla, gazinoların paylaşamadığı isimdi. Mulen Ruj, **Kristal**, **Maksim**, Çakır, **Tepebaşı**, Novotni, Taşlık, Cumhuriyet, **Beyaz Park**, Cağaloğlu Çiftesaraylar, Şemsipaşa Bahçesi, **Ankara Gar**, Majestik, Köşk, Çiftlik, Big Ben; gittiği her gazinoya arkasından müritlerini de götüren bir sanatçıydı. Gazinoların içkisiz pazar matinelerinde halkın, **Tokatlıyan Oteli** Salonu'nda ise seçkin dinleyicilerin karşısına çıkardı. Kürt Beşir (Öge), İzmir Fuarı'ndaki gazinosunun adını, Müzeyyen hanıma atfen Çamlık Senar koymuş, her yaz hayranı olduğu sanatçıyı İzmirlilerle buluşturmuştu.



Müzeyyen Senar, Anadolu kentlerine turneler düzenlediği gibi, aralarında Vehbi Koç'un da olduğu iş dünyasından davetlilere kendi evinde düzenli olarak özel konserler verirdi. Bu küçük aile konserlerini İskenderiye'de ve Amerika'da Ermeni üstatlarla da yaptı. Paris Lido salonunda düzenlenen konserine Ermeni saz ustaları eşlik etti.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Müzeyyen Senar, 1985'in yılbaşı gecesine kıvamını veriyor

Ermeni cemaatinin oldukça kalabalık bir topluluk olarak izlediği bu konser, İstanbul gazetelerinde "Paris'te ilk Türk konseri" başlıklarıyla haber oldu. İlginçtir ki, sefaret zevatı, defalarca Atatürk'ün huzurunda söyleyen sanatçının bu konserini, "alaturka müziğin Atatürk inkılaplarına aykırı olduğu" gerekçesiyle protesto etti.

Gazino programlarında ve özel davetlerinde rakının yeri çok özeldi. Mezarına bir 35'lik ve bir Senar kasetiyle gömülmesini vasiyet eden bir hayranına sahnede bir şarkı adamıştı:

Meyhanede kaldık bu gece ah mestiz efendim

Bir şeyle mukayyet değiliz serbestiz efendim.

Bu hayranlar kolay kolay kimseye nasip olmadı: Her gece efkârlanıp kafasında bir küçük kıran gazino müdavimi, ev davetlerinde lame ayakkabısını kadeh olarak kullanan **İbrahim Çallı**, Boğaz'daki yalısını güvertede içki yudumlayarak harp gemisiyle ziyaret eden albay... **Zeki Müren** bir demecinde "Beni ilk duygulandıran, tüylerimi diken diken yapan, bir kadeh içip efkâr dağıttıran ses Müzeyyen Senar'ın sesidir" derken, bütün hayranlarının duygularını dile getiriyordu. Henüz 12 yaşındayken, hayatının seyrini değiştirecek, İstanbul'a, annesinin yanına kaçma kararını da, o gece babasının sızıp kalmasına sebep olan rakıya borçludur. Sahnede rakı kadehini fondipleyip, başının üzerinde çevirdikten sonra yere fırlatmasıyla ünlüdür. Fatih Akın'ın *İstanbul Hatırası* filminde,

Sofular haram demişler bu aşkın şarabına

Ben doldurur ben içerim günah benim kime ne

sözleriyle *Haydar Haydar* nefesini söyledikten sonra aynı hareketi yapmış, ancak bardak halıya düşüp kırılmayınca, filmdeki şangırtı sonradan miks masasında eklenmiştir.

Senar'ın *Beni Bizar Ederken*, *Geçti Muhabbet Demi* gibi şarkılarını içeren 1978 tarihli longplay'i *Çilingir Sofrası* adını taşır. *Oy Farfara*, *Telgrafın Telleri* gibi türkü formundaki eserlerden oluşan 2008 CD'si ise *İki Dubleden Sonra* diye adlandırılmıştır. Rakıyla ilgili benzersiz bir hatırasını kendisi anlatır: 1970'lerde Samsun, Havza'da bir dere kenarındaki kahveye oturmuş, beyaz peynir ve rakısını bulmuş, buz olmadığına hayıflanırken, bir gök gürültüsü, ardından dolu sağanağıyla buz gökyüzünden yağmıştır. DİLEK ÇETİNKAYA

Radi Dikici Cumhuriyet'in Divası Müzeyyen Senar

ser-halka Adına eğlence düzenlenen kişi.

serbest piyasa dönemi 1980'lerden sonra dünyayı saran globalizasyon rüzgârı, gelişen dış ticaret ve artan ithal ürün tüketimi alışkanlığı, **alkollü içkiler** piyasasını da etkilemişti. Tüketicinin ürün çeşitliliği beklentisi, ithalatçıların ve yerli yatırımcıların alkollü içki sektöründe iş yapma planları, medya ve turizm aracılığı ile yaygınlaşan dünya içki kültürü, ülkenin ticari monopollerinin kaldırılmasına yönelik AB ile yürütülen müzakereler gibi birbirini kuvvetlendiren pek çok etki, alkollü içki sektörünün monopol yapısını sarsıyordu.

Gümrük Birliğini tesis eden Ortaklık Konseyi Kararı'nın yürürlüğe girmesinin ardından, 1996'dan itibaren önce 4250 sayılı Kanun'un istisna hükümleri kullanılarak **viski** ile köpüklü şarabın serbest ithalatı başladı ve **Tekel** eliyle yapılan diğer ürünlerin ithalatı çeşitlenerek arttı. 2001'de Özelleştirme Yüksek Kurulu kararıyla, Tekel özelleştirme programına alındı. Tekel alkollü içkiler bölümü 5 Mayıs 2003 tarihinde anonim şirkete dönüştürüldü ve iki gün sonra ihale için ilana çıkıldı. Alkollü İçkiler San. ve Tic. AŞ'nin ihalesi Kasım 2003 tarihinde gerçekleştirildi ve 23 Aralık 2003 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan ÖYK Kararıyla, Nurol-Limak-Özaltın-Tütsab Ortak Girişim Grubu üyelerinin ihale şartnamesi çerçevesinde kuracağı anonim şirkete satıldı. Bu kapsamda kurulan Mey A.Ş.'ye hisse devir işlemleri 24 Şubat 2004 tarihinde gerçekleştirildi ve Tekel Alkollü İçkiler San. ve Tic. AŞ'nin özelleştirilmesi, ihale ilanına çıkış tarihinden 8 ay sonra tamamlanmış oldu.



ISABET
PARASIZ BIR
GÜZEL ERKEK
İSTERİM
KAHR OLSUN FUKARALIK
ŞİMDİ BOL RAKI
BÜYÜK
TAYYARE PİYANKOSU

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Bahçekapı'daki İsabet Gişesi'ninBüyük Tayyare Piyankosu'nun yılbaşı çekilişi için astığı reklamlarda liberalizm

Tekel alkollü içkiler bölümünün özelleştirilmesine paralel olarak, 20 Ocak 2001 günlü *Resmi Gazete*'de yayımlanan 4619 sayılı "İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanununda Değişiklik Yapılması hakkında Kanun" ile, alkollü içkiler sektöründe 70 yıla yaklaşan **monopol dönemi** tamamlandı. Belirli koşullara uyulması kaydıyla, özel sektöre alkollü içki ve **etil alkol** üretimi ve ithalatı olanağı tanınarak, serbest piyasa yapısına geçilmiş oldu. Ancak, çok uzun yıllar devlet tekelinde yönetilmiş olan sektörün yeniden yapılanma sürecini yürütecek yetkin bir kamu otoritesine acil ihtiyaç duyuluyordu.

9 Ocak 2002 tarihli *Resmi Gazete*'de yayımlanan 4733 Sayılı Kanun ile, tütün ve alkollü içkiler piyasasının, serbest rekabet kurallarına göre yeniden yapılandırılmasını sağlamak amacıyla, bağımsız bir idari otorite olarak Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu oluşturuldu. TAPDK'nın kuruluş kadrosunun çoğunluğu, Tekel'de uzun yıllar görev yapmış teknik elemanlardan meydana geliyordu ve sektöre yönelik bilgi birikimi bu şekilde geleceğe taşınmış oldu. Alkollü içki piyasasının serbest piyasa ilkelerine göre yeniden yapılandırılması, 2002'den itibaren TAPDK'nın yayımladığı uygulama mevzuatı ile sağlandı ve liberalizasyon sürecinin ilk üç yılında, piyasadaki üretici ve ithalatçı firma sayısı 49'dan 135'e, toplam ürün çeşidi 900'den 2500 civarına yükseldi. 2010 yılı itibariyle alkollü içki piyasasında faaliyet gösteren 123 üretici, 82 ithalatçı ve 4 üretici-ithalatçı firma; marka ve ambalaj hacmi bazında 987 **distile alkollü içki**, 185 **bira** ve 2547 **şarap** çeşidi bulunmaktadır. Ayrıca, etil alkolün de üretim ve ithalatı serbest kalmıştır ve 2010 yılı itibariyle piyasada 7 üretici, 35 ithalatçı ve 1 üretici-ithalatçı firma faaliyet göstermektedir.

Serbest piyasa modeline geçiş, gerek raflarda yerini alan dünya markaları, gerekse günden güne gelişen yerli ürünlerle, alkollü içki piyasasını büyük bir çeşitliliğe ve olgunluğa ulaştırmıştır. Çağın ekonomik yapısı açısından kaçınılmaz hale gelen bu model, bir yandan içki kültürünün gelişmesi açısından imkânlar yaratırken, öte yandan da piyasayı değişik tür

sahtekârlıklar açısından daha riskli hale getirmekte ve bilinçli tüketicinin önemini artırmaktadır. FÜGEN BASMACI

sermest Sarhoş.



İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları

Set Restoran İstanbul Kireçburnu'nda hâlâ faaliyet gösteren **sahil meyhanesi.** Üstat **Aydın Boysan** sık sık yolunu düşürdüğü mekânı şöyle anlatır: "Set Restoran'ın patronu Nüzhet İşeri, âdap erkân bilen bir adamdır. Mezeleri alışkanlıklarımıza yatkındır. Hele bir lop kalkan yapardı ki doyum olmaz. Yolun denize ters tarafındaki set üstünde olduğu için adı böyleydi. Nüzhet daha yılın başında tarifeyi söylerdi: *Sen bu yıl adam başına 125 bin lira vereceksin* derdi. Ondan sonra da ben ve konuklarım bütün yıl, kelle başı o parayı öderdik. Enflasyon bizi etkilemezdi. Bir sabah telefon ettiler, Nüzhet Bey vefat etmiş. [1997] Cenazesi Kireçburnu camiinden kalkacakmış, *Nerede bu cami* diye sordum. Telefondaki adam beni azarladı, *Baba be! Yıllardır gelip gidersin, meyhanenin karşısındaki camiyi bilmiyor musun?* Şimdi artık burasını oğlu Ferdi evladımız işletiyor."

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir

Seviç **Beyoğlu**'nun kalbi **Çiçek Pasajı**'nda ünlü **klasik meyhane**. Sultanahmet-Nevizade hattında çeşitli mekânlarda buluştuktan sonra 1990'ların başında Seviç'te karar kılan ünlü rakıcı teşkilatı **Demciler Akademisi** her cuma öğle rakısı için burada bir araya gelir. Akademi mensupları buraya *Bayram'ın Yeri* der. Eski Çiçek Pasajı'nın günümüz temsilcilerinden kabul edilen meyhanenin şimdiki sahibi, yıkılmadan önce **Krepen Pasajı**'ndaki Neşe Meyhanesi'ni işleten Bayram Aydındoğan'dır. Müdavimlerinin zamanında Neşe'ye de *Bayram'ın Yeri* demesi ilginçtir. Demciler Akademisi'nin isim babası ve hocalarından **Aydın Boysan**, Neşe'den sonra mesleğe başladığı Seviç'e patron olarak dönen Kemahlı Bayram'ın hikâyesini şöyle aktarır: "Dedesinin arkadaşı olup, İstanbul'da meyhanecilik yapan Kemahlı Haçik Efendi'nin, dedesine yazdığı mektupları okurmuş. Çocukluğunda aklına İstanbul aşkını işte bu Haçik Efendi'nin mektupları koymuş. Bu aşkın ateşiyle Kemahlı Bayram, kilosu altı kuruştan 10 ton tuz alıp 10 kuruşa satarak tren parasını denkleştirmiş, İstanbul'a gelip Çiçek Pasajı'nda Haçik Efendi'yi bulmuş. O zaman 18 yaşındadır, yıl 1948. O günden bugüne insan üniversiteye gitse ordinaryus profesör olurdu, Kemahlı Bayram da bu zamanda Seviç meyhanesini bir müessese haline getirdi."

Deniz Kavukçuoğlu ise Seviç'i şöyle tasvir eder: "Yaşamın tekdüzeleştiği insan ilişkilerinin sığlaştığı değerlerin alt üst olduğu günümüzde bizim masa haftada birkaç saatliğine de olsa sığınılacak bir liman. Fakat bu limanda sadece %70 alkol %30 mezeye fit iki yumurtalı menemenle ya da pilav üstü kuruyla yetinen adab-ı bezm-i mey sahibi erkâna yer var."

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir / Deniz Kavukçuoğlu "Bizim masa", Cumhuriyet, 4 Ocak 1998

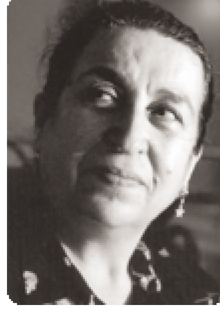


Vefa Zat Koleksiyonu

İz bırakan iki klasik meyhanenin, Neşe ve Seviç'in kurucusu ve sahibi Bayram Aydındoğan

Sevim Rakısı Cumhuriyet öncesinde üretilen %40 alkol derecesindeki rakı.

seyyar tektekçiler El arabasıyla dolaşıp sokakta ayaküstü içki ve basit meze servisi veren minyatür **koltuk meyhaneleri**. Osmanlı dönemindeki **ayaklı meyhaneler** ile Cumhuriyet sonrasında yaygınlaşan **tektekçiler** arasında bir yerde duran bu ilginç *piyade meyhane* türü bugün tamamen unutulmuştur. Oysa 1970'lere kadar özellikle **Haliç** ve **Boğaziçi** kıyılarındaki parklarda, mesirelerde sıkça rastlanan seyyar tektekçiler, işret erbabına *şipşak demlenme* imkânı sunuyordu.



Sezer, Sennur (1943) 1960 Kuşağı şairlerinden, yazar. Rakıyı susuz içmeyi, değişik meze tariflerini denemeyi ve tatmayı sever. Rakıya ilk kez susuz içerek başlayan, böylece ne kadar içtiğini de belli etmeyen Sezer, öykücü ADNAN ÖZYALÇINER ile evlendikten sonra bundan caymak zorunda kaldı. Rakı dışındaki tüm içkileri severek içen, rakıya da birlikte olduğu topluluğa uymak için "tahammül eden" Sennur Sezer'i kalabalık bir sofrada **Aziz Nesin** haşladı: "Kim o rakıyı susuz içen kabadayı!" Aziz Nesin, yanına gelen şairi olabildiğince yumuşak bir sesle **susuz rakı**nın zararları konusunda uyardı. Sennur Sezer o günden sonra belki Aziz Nesin'in öğüdünü dinlemiş olmak için, belki sofrada rakısını sulu içen eşine uyum sağlamak için rakısına su katmaya başladı. Ama rakıyı bulandırmadan, harama helal katmayı kararında bırakıp, içtiği çay gibi rakısının da demli olmasına dikkat ederek. ADNAN ÖZYALÇINER

Sıçanlı Meyhane Takriben bundan yüz sene kadar önce Yeniköy'de faaliyete başladığında hakikaten oldukça salaş, koca koca sıçanlara da

evsahipliği yapan, tarihçi **Reşad Ekrem Koçu**'nun deyişiyle *baldırı çıplakların* takıldığı bir yerdi. Meyhane âleminde **altlık** denilen basit mezelerle içki servisi yapar, ucuz karavana yemek çıkarırdı. 1990'lı yıllarda Boyacıköy'e taşındıktan sonra mekânın fiziki çehresi ile beraber, müşteri profili de değişti. Orta ve üstü gelir grubunun yerleşik olduğu Emirgân mahallesi sakinlerince tez zamanda benimsenen Sıçanlı, menüsünü de oldukça geliştirdi. 2008'de Emirgân içinde yerleştiği yeni yerinde İstanbul'un ender mahalle meyhanelerinden biri olarak hizmet veriyor. TAN MORGÜL

Sıhhat Rakısı **Tekel** öncesinde Aydın'da üretilen rakı. Aynı isimde bir başka rakı markasının **Ayvalık**'ta, şaraplarıyla da ünlü Tavilzade Ali Bey tarafından üretildiğini 1925 yılının *Ayvalık Rehberi*'nden öğreniyoruz.

sıkıyönetimde içki 1940'lı yıllarda, II. Dünya Savaşı yüzünden içki sofralarının tadı tuzu kaçmıştı. Bir de üstüne sıkıyönetim ilan edildi, karartma geceleri başladı. Arabaların farlarının bile karartıldığı bu dönemin gece hayatına **Aydın Boysan** tanıktır: "**Beyoğlu**'nda askerler sarhoş topluyordu. Tebeşirle yere çektikleri düz çizgi üzerinde yalpalayanları cemselere tıkıyorlardı. Sıkıyönetim Komutanı Ali Rıza Artunkal Paşa, sarhoşların terbiyesi için böyle bir önlemi uygun görmüştü. Cemse yükünü almadan kalkmazdı. Yeterince sarhoş toplandıktan sonra zifiri karanlık ve dondurucu ayaz altında sarhoşlar Maslak'ta dipçikle cemseden boşaltılırdı. O yıllarda o saatte bu yoldan tek bir taşıt geçmezdi. Sarhoşlar buradan Şişli'ye kadar yürümek mecburiyetindeydi. Fakat onlar bu eziyeti de eğlenceye çevirir; şarkılar, marşlar söyleyerek, düşüp kalkanları omuzlayarak yürüyüşe geçerlerdi. Sonra Şişli'de evlerine dağılmak üzere birbirlerine sarılarak gözyaşları içinde vedalaşırlardı. O gecelere mahsus kader arkadaşlıkları doğardı."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

II. Dünya Savaşı yıllarında meyhanede karartma

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir

sınıf Eğlence yerlerini uyguladıkları fiyat listesine göre tanzim eden yasal düzenlemede tanımlanan her bir kategori. 1950'lerde başlayan *sınıf* uygulaması 70'li yıllara kadar sürdü. Lokantalar ve eğlence yerleri, birinci, ikinci, üçüncü sınıf, lüks, turistik gibi kategorilere ayrılmıştı. Her sınıfın kendi fiyat ve gramaj standardı vardı. Örneğin, ikinci sınıf içkili lokantaların hepsinde rakı 4 cl. olarak servis edilir, sabit ücret alınırdı. Aynı miktarda rakı birinci sınıf, lüks veya turistik lokantalarda çok daha yüksek fiyatlarla satılırdı. Gramaj ve fiyatlar belediyeler tarafından tespit ve tasdik edilir, matbu olarak hazırlanmış fiyat listeleri işletmenin görünür bir yerine asılırdı.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

sır-ayak Kırgız Türklerinin sırla kapladığı ahşap kadeh.

sıra geceleri Doğu illerinde, özellikle **Urfa**'da yaygın olarak sürdürülen eğlence geleneği.



Urfa'da bir sıra gecesi

Hepsinde değil, ama bazılarında içki de içilir. Eril bir kent geleneği olan sıra gecesinin ilk kez ne zaman yapıldığına ilişkin kesin bilgiler yoktur. Ancak üzerinde iki görüş yürütülür. İlki bunun Urfa halk kültürü içinden doğduğunu söyler, herhangi bir zaman vermez. Diğeri ise, araştırmacı Mehmet Kurtoğlu'nun önermesidir ve sıra gecesinin geçmişinin Yunan ve Roma kültürüne dayandığı yolundadır. Urfa'nın uzun zaman bu uygarlıkların egemenliği altında kalmasından yola çıkan bu görüş, Eflatun'un *Şölen*'ini kaynak alır. Düşünürlerin bir evde bir araya gelip bir konu üzerinde yaptıkları karşılıklı konuşma ve tartışmalardan sonra ortaya çıkan bu kitabın adı da aslında kendisini anlatıyor: Fikir alışverişi temalı, içinde müzik, şiir, edebiyat ve kültür öğelerinin de yer aldığı akşam yemeği. Ama Urfa sıra gecelerinin antik dönem şölenlerinden önemli bir farkı vardır; bu geceler Urfa'da eril yaşanmaktadır, oysa Yunan ve Roma uygarlıklarında hep kadın-erkek beraberliğinde sürmüştür.

Öte yandan, 8-10, en fazla 15-20 kişiden oluşan sıralarda uyulması gereken kurallardan biri, üyelerin birbirlerinin maddi ve manevi sorunlarıyla ilgilenmek zorunda olmasıdır. Sıra gecelerinin bu anlamda toplumsal psikoloji üzerinde içgüdüsel bir tedavi edici etkiye sahip olduğu söylenebilir. Gençler bu küçük şölenlerde toplumsal kimlik kazanır, saza söze özendirilir. Yetenekli türkücüler buralarda yetişir. Bu nedenle sıra geceleri, türkü ve destan geleneğini sürdüren birer okul işlevini üstlenmiş toplantılardır.

Bugün yaş, sosyal konum, iş vb. ölçütlere göre oluşturulmuş arkadaş gruplarının, haftada bir akşam, içlerinden birinin evinde, sohbet, müzik ve önceden belirlenmiş mönüsü olan bir yemek için toplanması olarak tanımlanan sıra gecesi, düzenleyen grubun eğilimine göre organize edilir. Dindar insanların gecesi **çiğköfte** ve sohbetle sürerken, ehli keyiflerin sıra gecesi mutlaka içkilidir; gece boyu süren sohbet ve ayrılma vaktine yakın yoğrulup ikram edilen çiğköfteyle birlikte, genellikle rakı içilir. Bir kıyıda semaver kaynar, aralıklarla **çay** içilerek rakının verdiği esriklik giderilir. A. NİLHAN ARAS

Merve Işık Metro Gastro, Mart-Nisan 2008

sıracı **Çengi** kollarına eşlik eden dört kişilik kadın çalgıcı grubu. Bir keman, bir çifte nara ve iki de tef çalan kişiden oluşan her sıracı takımı bir çengi koluna bağlıydı. Esas çalgı takımı gelmediğinde onların yerine çalıp okuyan kimseler de aynı adla anılırdı.

sızaki Kendinden geçme durumu, sarhoşluk vb. nedenlerle sızıp kalma durumu.

sızırım yeri Argoda meyhane.

sifal Bir çeşit kadeh.

sigara böreği Rakı âlemlerine eşlik eden kadim **meze**. Daire şeklindeki hazır yufka çaplamasına 16 eşit parçaya bölünür. İnce, uzun üçgen şeklindeki yufka parçasının alt kısmına harç konur.



Yanlar harcın üzerine kapatılıp rulo yapılır. Bu şekilde hazırlanan börekler kızgın yağda kızartılır. Sigara böreği fırında da pişirilebilir; ama böylesi rakı sofralarında tercih edilmez. En yaygın harç, **beyaz peynir** ve kıyılmış maydanoz karışımıdır. Bunun haricinde ıspanaklı, pastırmalı, füme dilli, sebzeli, kıymalı vs. harçlar da kullanılabilir. Gene de rakı sofralarının aranan **ara sıcak** mezesi peynirli maydanozlu olanıdır. GÖKÇEN ADAR

sini Üstünde yenip içilen, bakır, pirinç veya ahşaptan yapılan yuvarlak bodur masa. Eski İstanbul'un **gedikli meyhaneleri**nde içki sofrası daha çok ahşaptan yapılan **sini**lere kurulur, hasırlı bodur **iskemle**lerde oturulurdu. **Masa-sandalye** düzenine 19. yüzyılın sonunda geçildi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'ların başında Sirkeci

Sirkeci Bir zamanlar İstanbul'un kalbi olup bugün giderek turistik merkeze dönüşen tarihi Suriçi semti. 7. yüzyıla kadar denizin şimdiki Sirkeci Garı'nı da kapsayacak şekilde içeri girerek bir liman yaptığı tahmin edilmektedir. O dönemde Sirkeci ve Cağaloğlu bölgesine müşterek olarak *Eugeniu* adı verilmişti.

Devlet erkânının bulunduğu Babıâli ve Cağaloğlu'nun hemen altında yer alan Sirkeci, Osmanlı döneminde her zaman canlı bir merkez oldu. Sirkeci ile **Eminönü** arasında yer alan Bahçekapı bu canlı merkezin ticaret odağıydı. Buna karşın, sahil kısmında yer alan bekâr odaları ve **ayaklı meyhaneler**in cirit attığı kayıkhaneler, çok içki içilen ve fuhuş yapılan bir bölge olarak kötü şöhrete sahipti.

Tarihi Yarımada'nın tamamında görüldüğü gibi, 19. yüzyıl boyunca çıkan yangınlar sonrasında Batılı anlamda bir planlamaya sahne oldu. 19. yüzyıl sonundan itibaren yörede şaşaalı, eklektik ve görece büyük yapılar inşa edildi. Mimar Vedat Bey tarafından tasarlanıp 1908'de hizmete giren Büyük Postane bu yapıların alameti farikasıdır. Ancak yöreye karakteristik özelliğini veren, kuşkusuz inşaatı 1890'da bitirilen ve içinde bir de **içkili lokanta** bulunan Sirkeci Garı binasıdır. Halen Orient Express adıyla faaliyet gösteren *gar lokantası*, **Selahattin Hilav**'dan Oğuz Atay'a aydınların uğrak yeri olagelmiştir.

20. yüzyılla beraber Anadolu Türk Sigorta, Duetsche Bank, Emlak ve Eytam Bankası, Halk Sandığı gibi büyük kurumların, nakliyat şirketlerinin, Anadolu'ndan gelen tüccarların konakladığı otellerin ve civardaki atölyelerde çalışan işçilerin kaldığı bekâr odalarının varlığı, Sirkeci civarındaki **meyhane** geleneğini çeşitlendirmiş, farklı sınıftan insanların demlendiği çeşitli işret mekânları yöreye yayılmıştır. Gazeteci ve yazar tayfasının uzun yıllar takıldığı Taşakçı Selahattin, Sirkeci'nin kozmopolit atmosferini yansıtan bir meyhaneydi. Adından da anlaşılacağı gibi meyhanenin ızgara koçyumurtası pek meşhurdu. 1990'lardan itibaren yörenin küresel turizme yönelmesi ve özellikle son dönemde küçük esnafın semtten tasfiye edilmesiyle, Sirkeci civarı lüks lokantaların çoğalmasına sahne olmuştur. ULUS ATAYURT



Sirmen, Ali (1939) *Cumhuriyet* gazetesindeki dış politika yazılarının yanı sıra spor yorumculuğu ve uzun yıllar *Bekri Çeşnici* takma adıyla sürdürdüğü gurme yazarlığıyla da tanınan gazeteci yazar. Ali Sirmen, tıpkı *İkinci Bahar* TV dizisinde –oyuncu yanını da göstererek– canlandırdığı komiser gibi hoşgörü zengini, mümtaz bir insandır. Ayrıca engin bilgisi ve tatlı sohbetiyle çilingir sofralarında ün kazanmış bir rakı üstadıdır. İçkiye Galatasaray Lisesi'nde okuduğu sırada takıldıkları **Refik**'te içilen **Tekel**'in nefis **Bomonti** birasıyla başlar ve devam eder: "Ardından rakı sofralarım başladı. Ben rakıyı ilk içmeye başladığım zaman su katmazdım, sek içerdim. Halbuki en sevdiğim şey de rakının üzerine su katılınca süt beyazına dönüşmesiydi."

Bekri Çeşnici'nin tadım tezgâhından nice **meyhane** ve **aşçı** tarafından yapılan envai çeşit **meze** geçmiştir. Peki, Ali Sirmen rakının yanında hangi mezeleri tercih eder? Yanıtı şöyle olur: "**Lakerda**, **beyaz peynir**, **zeytin**, **cacık**, **fava**... Ama favayı bazı meyhanelerde beton gibi sert döküyorlar. Biraz yumuşak olmalı fava. Ayrıca, patlıcan kızartma, sahiciyse domates de severim." Bunlara elbette **balık** çeşitlerini de eklemek gerekir. Ona göre *balıkların şahı* **lüfer**dir.

Ali Sirmen sıkı, ama temiz içicidir. Sofrada yudum aralarını uzun tuttuğu için ne kadar içerse içsin keyfin dengesinde kalır. Rakı adabını bilir, ödün vermeden uygular. Çoğu zaman da sohbeti meze yapar rakıya. Yakın dostu Metin Akpınar'la birlikte **Samatya**'nın efsanevi Kuleli meyhanesinde kurduğu çilingir sofralarının sohbet maratonları sabahın ilk ışıklarına kadar devam eder. Bu uzun soluklu sohbetler dillere destan olmuştur. VEFA ZAT

Sitemnâme Bir kimseye yaptığı bir hareketin veya söylediği sözün üzüntü, alınganlık, kırgınlık vb. duygular uyandırdığını öfkelenmeden belirtmeye *sitem* denir. Ne var ki, *Sitemnâme*'de bir *kimse* söz konusu değildir, sitem

edilen bizzat rakının kendisidir. **Tekel**'in rakı fiyatlarına acımasızca zam yaptığı 1966'da, 35'lik **Yeni Rakı**'nın 49 kuruştan 710 kuruşa çıkması, Sırrı Davutoğlu adlı bir akşamcının ağırına gitmiş ve Hasan Pulur'un *Milliyet* gazetesindeki köşesine bir *Sitemnâme* göndermişti. Aynen şöyle:

"Külhanide nârâ, serseride kavga, bedmâyede rezalet, hastada ateş, şımarıkta kahkaha, trafikte kaza olduğunu bildikleri için softalar katrene haram demişler. Hekimler yudumunu, Yeşilaycı'lar da tümünü yasak etmişler.

Âşıkta gözyaşı, şâirde ilham, yazarda hayal, korkakta cesaret, kararda isabet, resimde renk, musikide âhenk, nutukta belagat, bîkeste teselli, Bektaşi'de nükte, samimiyet istihsalinde yegâne unsur olduğunu görselerdi seni de affın şümûlüne alırlardı elbet.

Gücenme ama biraz bunu hakkettin. Tekel Bakanı torpilim, buzdolabında ikamet ederim, ekâbirden dostum, yosmalardan aşkım var; protokola dahilim, bu memlekette benden iyisi de, kötüsü de yapılmaz diye vefakâr dostlarına tepeden bakmaya başladın.

49'luk halinle [49 kuruşa satıldığı zaman] bakkal vitrinlerinin tozlu köşelerinde süründüğün günlerde sana bağrını açıp teselli eden, seni ilk öpen onlar değil miydi? Ne çabuk unuttun a vefâsız?

Belki hatırlarsın, bazen bahse tutuşurduk. Üç gün düdüklü tencerede kaynatıp da pişiremediğim piyasanın kart mallarını piliç niyetine önüme sürüp üç kuruşluk aylığımı onunla paylaştığımız zamanlarda da darılmıştım sana... Ama bu defa sıtkım sıyrıldı senden...

Sabırla koruk helva oldu da ne sen ıslâh oldun, ne ben adam oldum.

Bundan sonra seni, kavun peynir şöyle dursun, küflü leblebiye bile hasret edip her akşam kafama bir yumruk da ben indireceğim Tekel'in nazlı kızı 710'luk Yeni Rakı!"

Hasan Pulur "Olaylar ve İnsanlar", Milliyet, 27 Temmuz 1966 / Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

siyaset ve siyasi muhalefet Rakı asıl olarak bir eğlence ve keyif içeceği olduğu için siyasi ve kültürel anlamları, eleştiri ve methiyeleri gündelik hayata yakın olan popüler mecralarda gerçekleşir ve buralardan yaygınlık kazanır. Gazete **karikatür**lerinde ve mizah dergilerinde rakıya yönelik sempatik yaklaşımlara sıklıkla rastlanır. **Bekri Mustafa** ve **Bektaşi** fıkraları, çeşitli akşamcı hikâyeleri bolca kullanılmıştır. Hayatın yeknesak ve baskıcı yüzüne yönelik sevimli bir ironi olarak görülebilir bu yoğunluk. Birkaç küçük örnek: Bekri Mustafa'yı havuzun içinde rakı içerken yakalamışlar. O da "Yok... Buraya kaptan paşa karışır!..." demiş. (*Akbaba, 18 Mayıs 1925*) Yirmili yıllardaki rakı yasağına [*bkz.* **Men-i Müskirat**] yönelik bir karikatürden: Garson ile Müşteri konuşuyorlar, "Bira yasak değil ama, rakı yasak efendim!" diyor Garson. Müşteri, hınzırca serzenişte bulunarak, fıkra mantığını tamamlıyor: "Üzüm suyuna izin vermeyip de arpa suyuna izin vermek hakaret değil mi?" (*Akbaba, 15 Ekim 1923*) Bir başka örnekte Akşamcı hayıflanıyor: "İki günden beri yarım kadeh rakı bulup içemedim... Öyle sarhoşum ki ayakta duracak halim yok!" (*Akbaba, 31 Mayıs 1926*)

Diğer yandan aynı mecralarda siyasi muhalifler hicvedilmek istediğinde ise rakıya, bu kez olumsuzluk atfetmek için başvurulmuştur. Siyasi tarihimizde muhalif partiler ve seçmenleri, tutum ve görüşlerini küçümsemek ve marjinalleştirmek için rakı düşkünlüğü ve ayyaşlıkla suçlanmışlardır. Buna göre muhalif partilerin destekçileri, genellikle ayaktakımıdır.

AKBABA

Cumhuriyet

HALK FIRKASI

Akbaba, 31 Ekim 1930

Ramiz'in çizgilerinde elinde rakı şişesiyle Cumhuriyet Halk Fırkası'nın kapısınadayanan Serbest Fırka, İnönü'den genç kız olarak tasvir edilen Cumhuriyet'i istiyor: "Çocuğumu verin be!.. Biraz da tahsiline, terbiyesine ben bakayım!"

Karikatürlerde hemen hepsi tekinsiz tipler olarak resmedilirler. Öfkeli, anlayışsız, kültürel sermayesi olmayan, işsiz güçsüz bıçkın erkeklerdir bunlar. Onların karanlık görünümlerini pekiştiren en önemli aksesuar ellerindeki rakı şişesidir, içkiden kızarmış yanakları, baygınlaşmış gözleri, bellerinde bıçaklar, muştalar ve altıpatlar da dahil edilir bu imgeye.

Gene karikatürlere bakılırsa, örneğin Serbest Fırka kuruluşundan itibaren komünist, şeriatçı, ittihatçı ve sarhoşlar tarafından desteklenmiştir. Cumhuriyetin sekizinci yılı için yapılan bir karikatürde Serbest Fırka'yı temsil eden bir sarhoş, CHP binasının kapısını yumruklayarak bağırır: "Çocuğumu (Cumhuriyet'i) verin be! Biraz da tahsiline terbiyesine ben bakayım."



Akbaba, 2 Temmuz 1931

Ramiz'in çizgilerinde tek parti dönemine Yarın gazetesiyle muhalefet eden Arif Oruç hicvediliyor. Yanı başındabirbüyük rakı bulunan Arif Oruç ucube (fırka) doğurmuştur, "gözünüz aydın" diyen ebeyi şöyle yanıtlar: "Ah, şimdi bunu evlatlığa kabul edecek bir fedakâr baba bulabilsek!"

(*Akbaba, 31 Ekim 1930*) İzmir Mitingi nedeniyle çıkan olayları başlatanlar ellerinden silah ve rakıyı düşürmeyen Serbest Fırkalı seçmenlerdir. (*Akbaba, 8 Eylül 1930*) Aynı dönemin muhalif yazarı Arif Oruç, konu edildiği her karikatürde rakıyla birlikte resmedilir. İçmesini bilmediği için kusmaktadır ya da loğusa (!) yatağında bile yanı başında rakıyı eksik etmeyecek kadar düşkündür. (*Akbaba, 8 Ocak 1931; Akbaba, 2 Temmuz 1931*). Rakı ve rakı tüketimiyle ilgili olumsuz klişe, rejimin değişmez düşmanları sayılan komünizm ve şeriat söz konusu olduğunda da yinelenmiştir. Komünistler memleketi ancak "rakı masasında kurtarabilmekte", şeriatçılar ise tüm sofuluk gösterilerine rağmen evlerinde kıyasıya rakı tüketmekte, takiyye yapmaktadırlar vs...

Özellikle kırklı yıllarda düşkünleşmeyi pekiştirici bir başka vurgu ve adlandırma kullanılır. Muhalif partilere oy verenler, *ispirtocu* biçiminde tanımlanmaktadır. Rakıdan söz edilmiyor değildir, ama daha aşağılayıcı ve yeni olan bir adlandırma tercih edilmektedir artık. Öyle ki rakının ucuzlatılmasının cinayetleri artırdığı düşünülmektedir. (*Akbaba, Sayı: 149, 1947*) Ayaktakımı, rakı içmesini bilmediğinden ucuzlatılmış rakıya rağbet edecek, daha çok alkol tüketecek ve suç işleyecektir. Bu varsayım, siyaset söz konusu olduğunda biçim değiştirmekte, *ispirtocu* adlandırması tahkir amaçlı olarak muhalefete yöneltilmektedir. Yusuf Ziya Ortaç, bir yazısında Demokrat Partililerin pişman olacakları bir esrime-sarhoşluk içinde olduğunu düşünerek uyarır: "Ağızlarında hürriyet nağralaşır, adalet yalpa vurur ve musavat şapkayı ayağa, pabucu başa giydirir. Bağırır ispirtonun hiddetile... Güler: ispirtonun neşesiyle... Ağlar: İspirtonun rikkatile." (*Akbaba, Sayı: 106, 1946*)

Demokrat Partililer için söylenenler, parti iktidara geldikten sonra ellili yıllarda bu kez CHP'liler için kullanılır olacaktır. CHP'liler dengesiz, sarhoşluğun kıyısında yaşayan tertipçilerdir. Benzer biçimde ceplerinde ya da ellerinde rakı şişeleriyle karikatürleştirilirler. *Şarapçı* ve *ispirtocu*

nitelemelerinin bu yıllarda iç içe geçmesi ilginçtir. Rakı ise giderek bir tahkir nesnesi olmaktan çıkmıştır. Sürekli seçim kazanan ve iktidar olan sağ partilerin aktüel siyasetleri örtük ya da açık biçimde alkol karşıtlığı üzerine kurulduğu için rakının varlığı veya rakı-severlik bir politik duruşa tekabül eder olur. İçki yasaklarına karşın Atatürk'ün rakı-severliğine yapılan vurgular, Bektaşi'nin din eleştirisine dönüştürülen içiciliği altmışlı yılların ikinci yarısından itibaren yeniden popülerleşir.



Akbaba, Sayı: 149, 1948

Şevki'nin çizgileriyle rakının ucuzlamasının eleştirisi: "Kim demiş hayat pahalı diye?"

Gene aynı dönemde Marksist literatürün yaygınlık kazanmasıyla birlikte, *komprodor burjuvazi* veya *işbirlikçi patronlar* viski içerken resmedilecektir. Ne ve nasıl içtiğin siyasi kimlikle ilişkilendirildiği için rakı, şarap, viski, şampanya ve ispirto farklı göstergeler içermektedir artık. Rakı, emperyalizme, burjuvazinin viskisine, dinci tanzim ve yasaklamalara yönelik bir mücadele ekseninde yer alacaktır. Laik, modern ve batılı (buna rağmen milli) olmanın bir ölçüsüdür rakı içmek. Resmi tören ve davetlerde içkinin (elbette biranın değil rakının) olmaması medyaya haber olabilmektedir. Kamusal alanda rakı içmek bir siyasi gösteriye dahi dönüşebilmektedir. Günümüzde *şarapçı-ispirtocu* nitelemelerinin yerini *tinerci* adlandırması almış durumda. Hakeza viski geçmişteki kadar hatıra gelen olağanüstü bir sınıf göstergesi sayılmıyor. Oysa rakı, siyasi literatürümüzde halen canlı ve hayata yakın bir konumda varlığını sürdürüyor. LEVENT CANTEK

slivovitz (Slijivovica, Slivovitza) Balkan ülkelerinde sarı erik suyunun **fermantasyon**undan elde edilen **mayşe**nin hacmen en fazla %86 alkole kadar distile edilmesi ile üretilen **meyve brendisi**.

Slivovitzin Sırp Ortodoks manastırlarında asırlardır üretildiği bilinmektedir. Çek Cumhuriyeti, Litvanya, Slovenya, Slovak Cumhuriyeti, Bosna Hersek, Polonya, Macaristan, Bulgaristan, Romanya, Hırvatistan ve Kuzeydoğu İtalya'da da üretilen bu içki için, AB mevzuatı ile *slivovitz* adı jenerik isim olarak kabul edilmiştir. Böylece bu ismin başına konacak sıfatlar ile her ülkenin kendi ürününü ayrımlamasına imkân sağlamıştır. Ülkemizde bu içki, *erik rakısı* olarak da bilinir. Öte yandan Fransa, İsviçre, ABD ve Kanada'da üretilen erik brendileri *Eau-de-vie de Mirabella* gibi farklı isimlerle anılır.

Slivovitz üretiminde olgun eriklerin suyu sıkılır, bu şıraya eriğin yaklaşık üçte birinin çekirdeği karıştırılır, saf maya ilave edilir ve genellikle içi cam kaplı fermantasyon tanklarında fermantasyona bırakılır. Fermantasyon bitiminde ürün imbiklerden hammaddesinin tat ve kokusunu koruyacak şekilde distile edilir. Üründe belirgin erik aromasının yanında, çekirdeklerin

kırılması sonucu açığa çıkan bazı asit ve yağlardan gelen hafif acıbadem tadı ve kokusu hissedilir.



Ürün ahşap fıçılarda olgunlaştırıldıktan sonra genellikle hacmen %40-%50 alkol derecesinde şişelenir. 10 yıla kadar eskitildikten sonra amber rengini almış halde piyasaya verilenleri de vardır. Slivovitz soğutulmuş olarak kendine özgü shot bardaklarında içilir. Ancak, meraklısının, uzun süre eskitilmiş yoğun aromalı slivovitzi oda sıcaklığında ve avuç içinde ısıtarak içmesi beklenir. FÜGEN BASMACI

Smyrnio 1924'ten beri **Midilli** adasında üretilen **uzo**. **İzmir**'in Yunancadaki adı Smyrnio'dur. İzmir'den göçen bir Rum aile tarafından kurulan, şimdiki sahiplerine 1960'larda geçmiş olan uzonun üretimi adanın Termi (Sarılıca) bölgesinde, bir tatlı su kaynağı üzerinde yapılmaktadır. Kırmızı etiketli Smyrnio'nun alkol derecesi %40, mavi etiketlinin ise %38'dir.A. NEDİM ATİLLA



soda Sindirimi kolaylaştırmak için kullanılan, içinde sodyum karbonat bulunan, bardağa konduğunda köpüren su. Bazı tiryakiler **rakı**nın yanında **su** yerine soda ister, hatta bazıları rakısını da sodayla sulandırır. *Maden suyu* veya *maden sodası* adı verilen ve içinde sodyumun yanı sıra potasyum, kalsiyum, magnezyum vb. mineraller bulunan *soda* türü rakı sofralarında daha çok tercih edilir. Basit soda ise **viski**, **votka** gibi **alkollü içkiler** ve **kokteyller**in sulandırılmasında ve birçok meşrubatın yapımında kullanılır.

sofra açtırmak **Gedikli meyhaneler**de masa kurdurmak veya düzenli masa sahibi olmak. Tezgâh başı müşterilerinin aksine, sofra açtıran akşamcılar genellikle hali vakti yerinde kimseler olurdu. Meyhaneye daima eli kolu dolu gelirlerdi. Her birinin kendine has meze tercihleri vardı. *Kalantor* müşteriler, sofraya hizmet edecek **muğbeçe**yi de kendi seçerdi. Şakağında muhakkak gösterişli bir çiçek –örneğin bir gül dalı yahut bir koçan sümbül– taşıyan, çalımlı, cakalı, "şehbaz ve şehlevent" muğbeçe ise, meyhane kapısında beklediği velinimetinin elinden getirdiği mezeyi alır, soyulacak mı, yıkanacak mı, ayıklanacak mı, kesilecek mi, aşçıya mı verilecek, ne lazımsa hemen yapardı. Açılan sofranın **fiske şamdanı**nı **barba** kendi eliyle getirip koyar ve müşterisini selamlardı. Ardından elinde yanar bir şamdanla gelen **ateş oğlanı** sofranın mumunu *uyandırırdı*.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

sofra çiçeği Şarap.

soğuk rakı Rakının *soğuk içilmesi* konusunda herkes hemfikirdir de, bu işi **buz** ile yapmak bir kısım rakı erbabı arasında *caiz değildir*. Üstat **Aydın Boysan**, "ağza alınacak rakıya katılacak tek dünya malzemesi sudur" der. Suyla rakının nasıl karışacağının raconu da aşağıda anlattığı gibidir:

"Rakı da, rakı huzuruna çıkacak su da, saatlerce önce buzdolabına konmuş olacak. Evde ise rakı şişesi de, su sürahisi de, devamlı buzdolabı içinde duracak. Onların yeri orası! Öksürük şurubu konmaz, bu ikisi mutlaka buzdolabında durur.

Erbabı elbet, kadehleri de, su bardaklarını da, rakı ve rakı suyuyla birlikte, buzdolabına koymuş olur. Bardak da rakıyla soğutulursa, ölçü kaçar. Ciddi meyhaneler bunların hepsini, bu soğuklukta bekletir. Soğutulmuş rakı ve suyu, ille de parça buz atarak soğutan meyhanecinin alnına keriz sıfatı mürekkeple yazmalıdır.

Diyelim ki hepsi istediğimiz gibi soğuk geldi. Soğuk bardağa önce soğuk su, daha sonra soğuk rakı dökülür. Bu döküşler de, çeşme boşaltır gibi olmaz. Su da, rakı da ince iplik gibi ve çok yavaş akıtılır. Su miktarı rakı miktarından mutlaka daha az bırakılır, yoksa rakının lezzeti bozulmuş olur. Gençliklerinde soğuk rakıyı sek içen yaşlılar, o günleri zevkle anarlar. Çünkü ömür boyu sek rakıya dayanılamaz." Sonrasında üstadın ünlü **yudumlama metodu** gelir.

Aydın Boysan Şerefe

sohbet Dostça, arkadaşça konuşarak hoş vakit geçirme, söyleşi, yârenlik, hasbıhal. Rakı masasının bir numaralı mezesidir.



Sonku, Cahide (1916-1981) Tiyatro, sinema oyuncusu. Yemen'de doğdu. 16 yaşında Halkevleri'nde sahnelenen piyeslerde dikkat çekti. Muhsin Ertuğrul'un keşfiyle Darülbedayi'ye geçti, ardından İstanbul Şehir Tiyatroları'nda Shakespeare (*Macbeth*) ve Çehov (*Vanya Dayı*) oyunlarında önemli roller üstlendi. Gene Ertuğrul'un yönettiği filmlerde oynadı: Önce *Söz Bir Allah Bir*'i (1933) çektiler, ama asıl ününü *Aysel Bataklı Damın Kızı*'nda (1934) elde etti. *Şehvet Kurbanı* (1940) çekildiğinde ise artık bir *süperstar* olmuştu.

Şöhreti yakaladıktan sonra Cahide dizginleri koyverdi; narsist, mağrur, erkeksi, ağzıbozuk bir seksapel edindi. Henüz ünlü değilken **Beyoğlu** dolayında Körfez, **Cumhuriyet**, **Galata**'da Panayot gibi meyhanelerde tiyatrocu dostlarıyla birlikte rakı içerdi. *Yerli Marlene Dietrich* ilan edildikten sonra meyhaneleri küstürüp **Tokatlıyan**, **Park Otel**, **Pera Palas** barlarına takılmaya, yeraltı dünyasından kişilerle düşüp kalkmaya başladı. Ardından *Tütün Kralı* lakabıyla anılan dönem milyoneri İhsan Doruk'la evlendi. Pera Palas'taki düğününde ünlü operet oyuncusu Zozo Dalmas'ı kıskanıp şampanya şişesiyle barın aynasını kırdı. O zaman herkes ürperdi, üçer kere tahta tıklattılar, kulaklarını çekiştirdiler, nitekim kırılan aynanın uğursuzluğu bundan böyle Cahide'nin yakasını bırakmayacaktı.

İktidardaki Demokrat Parti'ye yakınlığıyla bilinen İhsan Doruk, bir gün Ayaspaşa'daki evlerine devrin başbakanı Adnan Menderes ile birlikte gelir. Oyun dönüşü tiyatrocu dostlarıyla sohbet eden Cahide, bu sürprizden pek hoşlanmamıştır: "İhsan, ben işimden sonra evime gelip arkadaşlarımla iki kadeh rakı içemeyecek miyim," diyerek odayı terk eder. Menderes şaşkın ve kibardır: "Ben size dememiş miydim? Hanımefendiyi rahatsız ettik." Bu hikâye kariyerinin doruklarındaki Cahide'nin kaprislerini örneklemek için anlatılsa da, olayın tanıklarından İsmet Ay tepkiyi "başbakanı uygun bir giysiyle karşılayamamasının getirdiği heyecan" olarak yorumlamıştı.

Ancak Cahide 1956'dan sonra sinemada artık başrol alamaz hale geldi. Tiyatroda içki tutkusu nedeniyle istenmedi. Düşüşü çok hızlı oldu. Onu Beyoğlu'nun arka sokaklarında yırtık pırtık giysiler içinde titreyerek yürürken, parasızlıktan mavi ispirto çekerken görenler ardından, "vay be, topuklu ayakkabısından şampanya içilen kadın bu mu!" diyerek ibret dersleri çıkarmaya başladı.

Agâh Özgüç'ün onunla yaptığı meyhane söyleşilerinden birinde şunları söyleyecekti: "Ben düşmedim. Bu hayatı kendim istedim ve kendim seçtim." Dekadans günlerinde son büyük aşkı **Cahit Irgat** ile kaderini birleştirdi. Birlikte Cahitler Tiyatrosu'nun kurdular, ama iş işten geçmişti. Paldır küldür kapısı olmayan kömürlüklere kadar düştüler. Önce Cahit, ardından 18 Mart 1981'de Cahide bize veda etti. ÜMİT BAYAZOĞLU

Agâh Özgüç Türk Sinemasının Kadınları / Giovanni Scognamillo Türk Sinema Tarihi

sosyete meyhaneleri Genellikle varlıklı kimselerin devam ettiği nezih **meyhane**. Bugün yerini lüks **içkili lokantalar**a bırakan sosyete meyhaneleri, geçmişte **klasik meyhane** anlayışına daha yakın bir ortam sunuyordu. Sözgelimi **Mösyö Dimo** ve **Antranik Baronyan** gibi kalburüstü barbaların çevirdiği **Sun Restoran**, ütülü beyaz masa örtüleri, kristal kadehleri, işlemeli karafakileri, seçkin sofra takımları ve ıstakoz, havyar gibi pahalı mezelerine karşın *meyhane* geleneğinden ödün vermeyen bir mekândı. İstanbul sosyetesini **Eminönü** Balıkpazarı'ndaki salaş meyhanelerine çekmeyi başaran **Gaskonyalılar** sonraları lüks mekânlar açarak sosyete meyhanelerine öncülük etmişlerdi.

söndürme suyu **Distile alkollü içkiler**in üretiminde, **distilasyon**dan elde edilen yüksek dereceli distilatın **alkol derecesi**nin düşürülmesi ya da yüksek dereceli ürünün nihai alkol derecesine ayarlanması amacıyla ilave edilen su.

Distile alkollü içkilerin birbirinden farklı üretim prosesleri hakkında madde metinlerinde kısa bilgiler verilmiştir. **Viski**, **kanyak**, **rom** gibi içkilerin üretimi sırasında elde edilen **tarımsal kökenli distilat**ın alkol derecesi, %70 ile %94,8 arasında olmaktadır.



Manolya Şen Koleksiyonu

Cahide Sonku, "Şehvet Kurbanı" (MuhsinErtuğrul, 1940) filminde Ferdi Tayfur ve Sait Köknar ile birlikte

Distilasyondan sonra uzun yıllar eskitilecek olan bu gibi içkilerde, söndürme işlemi iki kademeli olarak yapılır. Distilat (yüksek dereceli viski, kanyak, vs.) önce hacmen %60-65 alkole kadar söndürülerek **meşe fıçı**lara alınır ve fıçıda öngörülen süre ile eskitilir. Ardından, yıllanmış distilatlar **harmanlama** ustasının başkanlığında degüste edilir ve nihai ürünün eldesinde hangi distilattan ne oranda kullanılacağına karar verilir. Bu oranlara uygun harmanlama yapıldıktan sonra elde edilen karışım, ürünün etiketinde yazılan alkol derecesine düşürmek amacıyla ikinci kez su ilavesiyle söndürülür. Şişelenecek hale gelen ürün, tat homojenizasyonu için birkaç ay daha dinlendirildikten sonra şişelenir.

Rakı üretiminde **anason** tohumu ile **aromalandırma** amacıyla yapılan ikinci distilasyondan elde edilen distilatın (yüksek dereceli rakı), alkol derecesi %80 civarındadır. Önce karıştırıcılı tanka alınan yüksek dereceli rakı, içinde tanımına uygun az miktarda şeker bulunan su ile son alkol derecesine söndürülür. Tat homojenizasyonu için bir süre karıştırılan ürün, tadın olgunlaşması için en az iki ay süreyle dinlendirilir ve ardından şişelenir.

Söndürme suyunun, içme suyu kalitesinde olması esastır. İyi kalite kaynak suyuna sahip şanslı işletmeler, bunu kullanabilirler. Ancak daha genel uygulama, riskleri minimize etmek amacıyla suyun her türlü fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik unsurdan temizlenerek kullanılmasıdır. FÜGEN BASMACI

spontan fermantasyon **Alkollü içki** üretiminin ilk aşaması olan **fermantasyon**un, dışarıdan saf **maya** ilave edilmeden, hammadde olarak kullanılan meyvenin doğal ortamda üzerinde bulunan mayalar vasıtasıyla gerçekleşmesi. Bu yöntem, bazı geleneksel üretim proseslerinde uygulanır.



Stafilino Rakısı (İstafilina Rakısı) 1920'lerin ikinci yarısında piyasaya çıkan rakı markası. Stafilino'nun düz etiketli ve horoz amblemli olmak üzere iki türü vardı. Düz olanı, Behzat Üsdiken'e göre alkol derecesi %45 olan rakıların en iyisiydi. Horozlu olanın alkol derecesi ise %40'tı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

su Formülü H_2O; bedenimizin ve dünyamızın dörtte üçü; rakının öteki yarısı. *Su gibi aziz ol* deriz. Daha azizi yok. Bizi su yaşatır. Bir su damlasıyla başladı hayat... Suda başladı hayat. O en aziz... Ve onsuz her şey ölür.

Nimettir. Güçtür. Güçlüdür. Isınınca buhar olur, soğuyunca buz... Gökten yere yağar, yerden göğe yükselir. İçilir. İçinde yıkanılır, içine karışılır. Besler, temizler, arıtır. Ve her canlı onunla hemhal olur.

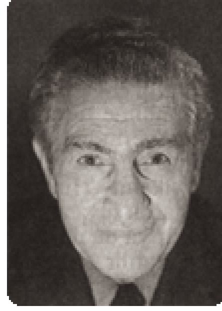
Önemlidir *bir bardak su vereni* olmak. Ve önemlidir *bir bardak su verebilmek*. Taşı toprağı bitkiyi, börtü böceği, hayvanı... Ve insanı... Su yaşatır. Sudur; en ihtiyaç duyulan, en özlenen... Yokluğu en yürek yakan...

Şifadır. Keyiftir. Candır. Susuz pişmez aş ve susuz içilmez rakı... Ki usulü vardır. Züppeliktir; kadehte, buz üstü rakı ve ayakta muhabbet... Ve bilgisizliktir. Küser içki. Ayrışır canım anasonun yağları, boş boş salınır yüzeyde.

Hem oturarak içilir rakı, sofrada... Suyuyla, mezesiyle. Buzsuz içilir rakı. Suyun buz hali, bilenlerce önerilmez rakıya... Olmasa daha iyi ya... Çok ihtiyaç duyulursa sonra eklenir ancak. Öncelik hep suyundur. Buz gibi bir rakıya buz gibi bir su eklenir yalnızca. Süt beyazı halidir, yürek ısıtmaya hazır hali.

Sek de içenler olur rakıyı... Ama her yudumu izleyen bir yudum sudur mutlaka. Bedende alır o zaman süt beyazı halini. Susuz olmaz. Ki hiçbir şey susuz olmaz.

Besleyen, şifa veren, keyif veren hiçbir şey susuz olmaz. Can susuz olmaz. Su: En aziz... BERCUHİ BERBERYAN



Su, Ruhi (1912-1985) Basbariton sesiyle söylediği türkülerle tanınan yorumcu, besteci, müzik araştırmacısı, şair. Doğduğu Van yöresinde Ermeni tehciri sırasında ailesini kaybedince, Adana'da Öksüzler Yurdu'nda yetişti. Ankara Devlet Konservatuarı'nda eğitim gördü.

1942'den itibaren pek çok operada rol aldı. Aynı dönemde Ankara Radyosu'nda Batılı şan tekniğiyle yorumladığı halk ezgileri yolunu çizdi. 1951 komünist tevkifatında hapse girdi. 27 Mayıs'ın hemen öncesinde, *Karacaoğlan'ın Kara Sevdası* filminde söylediği türkülerle ve her akşam tek başına sahne aldığı **Taksim Belediye Gazinosu**'ndaki repertuarıyla 60'lı yıllarda yeşeren sol hareketlerin müzik alanındaki işaret fişeği oldu. 60'ların sonunda, geçimini sağlamak için İstanbul'da As Kulüp, **Çatı**, Kent, Kafkas, Kartiyer, 66, Reis Merhaba, Ankara'da **Kalem** gibi küçük lokallerde büyük bir ciddiyetle türküler söylemesi, gece hayatının sıra dışı enstantanelerindendi. Bir duble rakısını programı bitmeden içmezdi.

Yayınladığı 45'lik ve 33'lüklerde Yunus Emre, Karacaoğlan, Pir Sultan Abdal, Köroğlu gibi ozanların nefesini bugüne taşıdı. Bu plaklar, solcu aydınların evlerde kurdukları rakı sofralarının uzun yıllar değişmez eşlikçisi olarak kaldı. **Sabahattin Eyuboğlu** ve **Mavi Yolculuk** çevresiyle ahbaplık kuran Su, Nâzım Hikmet, **Orhan Veli** dizelerinden de besteler yapmıştır. Kayıtlı eserleri arasında Halim Şefik Güzelson'un *Balık Ağzı* şiiri de yer alır:

Alın beni mor kuşaklı bir takaya götürün

İri gözlerimde keder

Kılıcımda hüzün

Satın beni, satın beni

Rakı için.

Parmaklarından rahatsızlanan ve yurtdışında tedavi edilmesi gereken Ruhi Su'ya pasaport verilmemesi, 12 Eylül yönetiminin acımasız uygulamalarından biridir. Cenazesi, dönemin ilk büyük kitle gösterisidir. MURAT MERİÇ



Suat Derviş (1903-1972) Asıl adı Hatice Saadet Baraner; Babıâli efsanesi olarak onurlandırılan gazeteci, yazar. Kadın rakıcılar arasında ayrı bir yeri vardı. Özgürlüğüne düşkün, sözünü sakınmayan, kahkahalarıyla hafızalarda yer etmiş bu şık ve zarif kadın, pek çok erkek arkadaşıyla akşamları bir rakı masasında kadeh tokuştururdu.

Çilingir sofralarında içilen rakılar, etrafını saran dostlarla coşkulu, uzun tartışmalar onun için de bir yaşama biçimiydi. İçkiye direnç göstermek,

çarçabuk sarhoş olmamak, içinde bulunduğu çevreye kabul edilmenin olmazsa olmaz şartlarındandı. Evinde, her zaman konuklarını ağırladığı ceviz masasının üzerinden ekmek, beyaz peynir, kavun, çoban salatası ve rakı eksik olmazdı. Suat Derviş, Türkiye Komünist Partisi'ne katıldığı gerekçesiyle yargılandı. 1953-63 arasında Fransa'da yaşadı; l970'de Devrimci Kadınlar Birliği'nin kuruluşunda yer aldı.

İçkiyi hep sevmişti, ama son yıllarında hem ekonomik nedenler hem de sağlığını iyiden iyiye kaybetme korkusu yüzünden aldığı gündelik içki miktarını asgaride tutmak zorunda kalmıştı; ölçüsü artık "akşam yemeklerinde küçük rakı şişesinin yarısı" idi. PELİN ÖZER

Liz Behmoaras Suat Derviş, Efsane Bir Kadın ve Dönemi

Sulh Rakısı **Tekel** öncesinden rakı markası.

sulu iftar Argo tabirle **ramazan**da orucu içki sofrasında açmak.



NURETTİN VERAL, Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1930'larda Sulukule surlara yaslanan salaş evlerden oluşuyordu

Sulukule İstanbul'da, Edirnekapı Surdibi'nde yer alan, kökeni Bizans dönemine kadar uzanan, kendine özgü eğlence âlemleriyle ünlü tarihi Çingene mahallesi. Bugün *Sulukule* olarak anılan ve büyük ölçekli yıkımlardan sonra yok olmaya yüz tutan bölge, aslen halk arasında *Sultan Mahalle* olarak geçen Neslişah Sultan Mahallesi'dir. Tarihteki Sulukule, Edirnekapı ile Topkapı'yı surdibinden birbirine bağlayan Sulukule Caddesi'nin bugünkü Vatan Caddesi'ni kestiği yerdeydi. Sur duvarlarına yaslanan dizi dizi salaşlardan oluşan mahalle, içinden geçen dere ve yanı başındaki kale burcundan dolayı bu adı almıştı. Sulukule özgün yerinden, gene Çingenelerin yoğun olduğu bir yerleşim olan Sultan Mahalle'ye, 1957'de Menderes hükümetinin *İmar Hareketi* sırasında yapılan istimlak sonucu taşınmıştır.



"Riching Reisem İstanbul", Köln, 1977

1970'lerde Sulukuleli müzisyenler

Bir zamanlar **Balat**, Kasımpaşa'da Çürüklük, **Üsküdar**'da Selamsız, **Büyükdere**'de Çayırboyu, Ayvansaray'da Lonca ve Sulukule'de yaşayan Çingeneler, İstanbul'un **eğlence hayatı**nın çok önemli bir unsuruydu. Bunlardan özellikle Lonca ve Sulukule'de yaşayan halkın büyük bir çoğunluğu, geçimlerini müzik ve dansın harman edildiği ev eğlenceleriyle sağlardı. Tarihi 17. yüzyıla kadar uzanan bu geleneğin en önemli unsurları olan **hanende**ler, **sazende**ler, **rakkas**lar, **rakkase**ler, **çengi**ler, curcunabazlar, taklitçilerden oluşan *oyuncu kolları* [*bkz.* **kol**] düğünlere renk verirdi.

SULUKULE ÇENGİ KOLU: Söz konusu çengi kollarının son tanıklarından biri olan Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, 1922'de şunları yazar: "Eğlence evine önde kolbaşı hanım ve muavini, ardında feraceli çengiler, en arkada ise sazları elinde sıracılar, hizmetçiler ve yardakçılar olmak üzere sıraya dizilip giderlerdi. Düğün evinde alt katta bir oda çengilere ayrılırdı. O zamanın usulüyle makyaj yapılır, rastıklar, sürmeler çekilir. Oyunun oynanacağı odada misafirler çevreye oturur. Önce kolbaşı hanım, ardından maiyeti iki eliyle temenna yaparak, diğerleri de çalparalarla onlara katılarak ortada devir yapılır. Buna *ağır ezgi* denir. Kollar yukarı kalkmış ve beden doğal durumunda gayet ağır bir danstır bu. İkinci fasla, parmaklara zil takarak çıkılır. Bu fasıldan itibaren kolbaşı hanım ve muavini oyuna çıkmazlar, raksı oyuncu başı idare eder. Göbek atmalar, topuktan çatmalar, hoplamalar, kendini atmalar, omuzdan titremeler hep bu fasıldan itibaren icra edilir. Sıracıların *Bir Hoca Alim var, ya kime / Allıya pulluya ya hey* diyerek yaptıkları pohpohlar oyuncuları kızıştırır. Üçüncü fasıl *tavşan raksı*dır. Kadifeden erkek şalvarı, dar camedan ve fes giyip bellerine şal kuşanmış çengiler parmaklarında zille oynarlar. Dördüncü fasılda raks yoktur. Çengilerin güzel seslileri sıracıların yanına oturup hanendelik ederler. Bu fasılda istenirse *Kalyoncu* ve *Hamam Oyunu* gibi taklitli oyunlar çıkarılır."

Sulukule oyuncu kollarının âlemleri bölge istimlak edilene kadar sürdü. 1950 tarihli *Turistik İstanbul Rehberi*'nde kentin belli başlı eğlence yerleri arasında Sulukule de yer alıyordu: "Çengi kolunda kalçadan yukarı göbek

atan, göğüs titreten, tunç yüzlü ve iri göğüslü Çingene kızlarının, bilhassa çiftetelli denilen oyunları alaka toplayıcıdır. Konuşma ve şarkı lehçeleri de bir hususiyet gösterir."

SULTAN MAHALLE EV ÂLEMLERİ: 1957'de Sulukule istimlak edildiğinde mahalle sakinlerinin önemli bir bölümü Lonca'ya, bir bölümü Sultan Mahalle'ye ve Edirnekapı'nın öteki mahallelerine taşındı. Sulukule'nin çengi kolu geleneği, *devriye eğlenceleri* ya da *devriye evleri eğlenceleri* adı altında bir süre daha sürdürülse de, bu dönüşüm aynı zamanda sonun başlangıcıydı. Mahalle sakinlerinin değişime ayak uydurma çabası zaman içinde ortaya *Sultan Mahalle ev âlemleri* diye anılan melez eğlence türünü çıkardı. Dönemin **gazino** merkezli popüler eğlence kültürüne damgasını vuran **dansöz**, geleneksel çenginin yerini aldı. Zurna, çifte nakkare, darbuka, zilli maşa gibi basit çalgılardan oluşan folklorik sazende kolu ise yerini *gazinovari* **incesaz** takımlarına bıraktı. Evlerde ayrıca mükellef rakı sofrası da kurulmaktaydı.

Sultan Mahalle ev âlemleri, genellikle Edirnekapı'dan Vatan Caddesi'ne kadar uzanan Kaleboyu Caddesi'nin üzerinde kurulmuş gecekondularda yapılırdı. Hamdiye'nin Evi, Remziye'nin Mekânı, Sivaslı Nazmiye'nin Yeri, Erdoğan'ın Yeri, Bakiye Hanım, Kör Fatma, Pazarcı'nın Yeri gibi ünlenmiş birçok evde *gece âlemi* düzenlenir, içki içilerek sabaha kadar eğlenilirdi. Gencecik Çingene kızları allı pullu giysileri içinde, yarı çıplak göbek atardı.



Ses
Sulukule'de Âlem
Yıldızlar Eğleniyor !

Ses, 2 Eylül 1972

Dönemin pop yıldızları Sulukule'de: (soldan sağa) Ahmet Özhan, Ajda Pekkan, Emel Sayın, Sadri Alışık, Erol Büyükburç, Çolpan İlhan

Hele alınlarına rakı dolu kadehleri koyup, göğüslerini titrete titrete arkaya eğilişleri, gelenleri hayran bırakırdı. Eğlenceye katılmak isteyenler, önce *oda parası* ya da *oda kirası* olarak geçen makul bir miktar ücret öderdi. Ayrıca eğlence süresince yedikleri ve içtiklerinin tümü ev sahibi tarafından tahsil edilirdi. Saz takımı ve dansözler eğlence odasının bir köşesinde hazır hale geldiği zaman sazcıbaşına bahşiş verilir, müzik ve dans başlardı. Dansözler kenarda tempo tutarak sırasını beklerdi. Bu sırayı da müşteriler belirlerdi. Sultan Mahalle ev âlemlerinin müşterileri daha çok **meyhane** veya gazino sonrasında *geceyi uzatmak isteyen* gruplardan oluştuğu için eğlencenin başlaması gece yarısını bulur, ama müşterilerin *yüklü* gelmesi sayesinde âlem kısa sürede tavını alıp sabahın ilk ışıklarına kadar sürerdi.



Manolya Şen Koleksiyonu

Engin Çağlar ve karakter oyuncuları Sulukule'de çekilen bir filmde

Mest olan misafirler kızların açıktaki memelerinin arasına beşlik, onluk, yirmilik banknotlar sıkıştırır, hatta daha çok yapıştırırdı. Danstan terlemiş dansöz kızların ıslak tenine yapıştırılan bu banknotlar, jargonda bahşiş zamanının geldiğini bildiren *Yapıştır!* nidasına ilham vermiş, ünlü bir Roman havasına nakarat olmuştur. Sultan Mahalle'de işlerin **pavyonlar**daki gibi *alatura tarzı* yürüdüğünü, dansözlerin ödüllendirilmesi, saz takımına, personele belli aralıklarla bahşiş verilmesi gerektiğini gelenler bilirdi. Para bozdurup tedarikli gelirlerdi. Bu yüzden, ev âlemleri her zaman pahalı, bazen biraz sosyetik bir eğlence biçimi olarak görülmüştür. Evlere kadınlı erkekli grupların da sıklıkla gidip gelmesi halk arasındaki bu *sosyete dekadansı* imgesini güçlendirmiştir. Gene de döneminde yarattığı erotik mitoloji ve benzersiz salaşlığı, "bir kere geldim dünyaya" diyen binlercesinin yolunu Sultan Mahalle'ye düşürmüştür.

Genellikle *Sulukule âlemleri* olarak bilinen Sultan Mahalle âlemleri, 12 Eylül darbesinden sonra yasakladı. Bu yasak bölgenin eğlence ekonomisinin çöküşüydü, beraberinde işsizlik, yoksulluk ve suç artışı getirdi. 1980'lerde mahalle sakinleri Turizm Bakanlığı'na başvurarak *Sulukule gösteri evleri* yapılmasını istedi, ama bu dilekleri gerçekleşmedi. 2000'lerde başlatılan *kentsel dönüşüm* projeleri, tarihi Sulukule'ye son darbeyi vurdu. Bugün Sulukule neredeyse tamamen yıkılmış, yüzlerce yıllık gelenek tarihe gömülmüş durumdadır. ADNAN ÖZYALÇINER - VEFA ZAT

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı / Sennur Sezer - Adnan Özyalçıner Bir Zamanların İstanbulu / Rakım Ziyaoğlu Turistik İstanbul Rehberi, 1950 / İslam Çupi Hey Gidi İstanbul

suma **Yaş üzüm**ün veya **kuru üzüm**ün **fermantasyon**uyla elde edilen **mayşe**nin, hammaddenin tadını ve kokusunu muhafaza edecek şekilde fazla saflaştırılmadan, en fazla %94,5 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen ve **rakı** üretiminde kullanılan **tarımsal kökenli distilat**.


SUN
Restoran

Vefa Zat Koleksiyonu

Yeniköy Sun Restoran dönemin kalburüstü şahsiyetlerini ağırlıyordu

Sun Restoran İstanbul Yeniköy'de, bugün Yalı Balık Restaurant'ın bulunduğu yerde uzun yıllar hizmet veren lüks lokanta, **sosyete meyhanesi**. Adnan Oğuzman'ın sahibi olduğu restoranın salon amirliğini ünlü **barba**lardan **Mösyö Dimo**, yardımcılığını ise tecrübeli barba **Antranik Baronyan** yapardı.

Oğuzman, Sun Restoran'ı 1960'ların başında **Taksim Belediye Gazinosu**'ndan, Bebek Oteli'nden, **Maksim Gazinosu**'ndan ve **6-7 Eylül olayları** sırasında yıkılan eski **Pandeli Lokantası**'ndan transfer ettiği aşçı ve garsonlardan oluşan deneyimli bir kadroyla açmıştı. Mutfak şefliğine de sahibi olduğu Yeni Pendik Gazinosu'nun aşçıbaşısı Hayri ustayı getirmişti. Hayri ustanın en az beş yıldızlı otellerin mutfaklarındakiler kadar görkemli ve leziz Paris Usulü Istakoz'u (*Lobster a la Parisienne*), ıstakoz spesiyalitelerine düşkün Vehbi Koç'u haftanın üç günü buraya çekerdi. Çok lüks ve konforlu olmasına rağmen Mösyö Dino sayesinde buram buram **klasik meyhane** kokan mekânın saygın müdavimleri arasında **Doğan Nadi**, **Erol Simavi**, Necat Eczacıbaşı, Ayhan Şahenk, Ali Rıza Çarmıklı, Ali Koçman, **Aydın Boysan**, Feyyaz Toker, Kemal Bisalman, Ertuğrul Boratap, Bediî Faik, Altan Öymen, Necati Zincirkıran, Haldun Simavi, **Nadir Nadi**, Hasan Pulur gibi dönemin ünlü simaları da bulunurdu.

Sun Restoran'ın en *çarpıcı* konuğu ise dönemin önde gelen yıldızı **Gönül Yazar**, namı diğer *Taş Bebek*'ti. Gönül hanım kimi günler plaj bornozu ile gelip terastaki denize nazır masasına oturur, etrafa birkaç tatlı gülücük gönderdikten sonra bornozunu çıkarıp *yeni moda* bikinisi ile akşamüstü güneşinde bronzlaşmaya başlardı. O sırada **vakti kerahet** hazırlığında olan akşamcı rakı tiryakileri bu göz kamaştırıcı manzara karşısında fısıldaşmaya başlardı. VEFA ZAT

susuz rakı Su konmadan sek içilen rakı. Eskiler rakıya su koymazdı. Sek rakı dolu **kadeh**lerini masada duran **karlık**larda soğutup içerlerdi. **Ahmet Rasim** bu hususa bilhassa önem verirdi. **Refik Durbaş** şu anekdotu aktarır: "Ahmet Rasim'i bir gün ziyafete çağırırlar; üstad bakar ki, ne görsün, sofrada içkiden eser yok. Çaresiz masaya oturur, önce balık getirirler. Üstad, *Aman bana bir kadeh; ben rakı ile balığı pek severim* der.

Arkasından ekşili köfte gelir, üstad bir kadeh daha ister: *Köfte ile bayılırım.* Derken dolma gelir sofraya. Üstad, dolma ile de bir kadeh yuvarlar. Sonunda ev sahibi dayanamaz: *Kuzum üstad, siz rakıyı ne ile içmezsiniz?* diye sorar... Ahmet Rasim, gülerek: *Su ile...* cevabını verir."

Refik Durbaş "Rakı Ne ile İçilir?" / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

süçik Kaşgarlı Mahmut'un *Divanü Lügati't-Türk* yapıtında **şarap**. Bu sözcük birbirine karşı iki anlamı bildirir: Tatlı ve şarap. 11. yüzyılın ünlü bilgesi ayrıca şu açıklamayı yapar: "Ilı Deresi halkı olan Yagma, Tohsı, Çigil boyları şaraba *kızıl süçik* adını verir."

süfli meslek Meyhanecilik her dönemde mutaassıp kesimlerce *bayağı meslek* olarak görüldü, aşağılandı. **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**'nde meyhaneciler *mel'un* (lanetlenmiş), *menhûs* (uğursuz) ve *mezmûm* (yerilmiş) kişiler olarak nitelenir, özellikle **Galata meyhaneleri** her türlü ahlaksal düşkünlüğün yaşandığı bir *batakhane* ortamı biçiminde tasvir edilir. Bu yüzden *süfli meslek* ile uğraşanlar gayrimüslimlerdi. Zaten Osmanlı toprağında Müslümanların içki içmesi **şer'i hukuk** tarafından kesin hükümlerle yasaklanmıştı. İhlal edenlere bazı dönemlerde idama da varan ağır cezalar veriliyordu. Buna rağmen meyhane müdavimlerinin çoğunluğu Müslümanlardan oluşurdu.



Sülker, Kemal (1919-1995) Gazeteci, yazar. 60'larda Türkiye İşçi Partisi'nin, ardından kurucularından biri olduğu Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu'nun genel sekreterliğini yapan Kemal Sülker'in, işçi mücadelesi ve sendikacılık üstüne çok sayıda kitabı, Nâzım Hikmet, Sabahattin Ali ve **Orhan Kemal** üstüne incelemeleri, çeşitli gazete ve dergilerde yazdığı sayısız makalesi vardır. Belgeciliğe sıkı sıkıya bağlı bir araştırmacı olarak yazdığı ve bu ansiklopedinin en önemli başvuru

kaynakları arasında bulunan *Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum* adlı kitabı bunlar arasında apayrı bir yere sahiptir.

Kararında içmek ilkesini hayatında özenle uygulayan, akşam olmadan ağzına alkol sürmeyen Sülker, onu içki üstüne bir kitap yazmaya iten faktörleri şöyle anlatır: "İkinci Dünya Savaşı'nın bizde neden olduğu çeşitli yokluklar ve polis baskısına dayanan güvenlik anlayışı, insanları daha çok içmeye, daha çok ıstırap çekmeye yöneltti. (...) Fazla içki alanların çeşitli sarhoşlukları bende içkili dünyamızla ilgili bir kitap hazırlama isteği uyandırdı. Amacım o vakit, paşa paşa, efendi efendi içki içilmesinin yöntemini yazmak, alkol zehirinden en az etkilenmenin yollarını anlatmaktı."

Ancak Sülker'in önceleri *İçkili Dünya* adını verdiği çalışması sürpriz bir biçimde yön değiştirir. Bir gün işçilerle röportaj yapmak üzere gittiği **Tekel**'in Mecidiyeköy'deki **İstanbul Likör ve Kanyak Fabrikası**'nda, fabrika müdürü Cafer Özsezen ile tanışır. Bir *İstanbul Efendisi* olarak andığı Özsezen ona bütün birikimini açar. Yıllarca görüşüp söyleşerek dostluğu sürdürürler, müthiş bir malzeme toplanmaya başlar. Ancak Sülker kitabı yazacak vakti bir türlü bulamaz. Bu arada Özsezen'in vefat etmesi yazmayı *vefa borcu* haline getirir. Özsezen'in baha biçilmez katkısı ve Sülker'in araştırmayı derinleştirmesiyle ortaya çıkan birikimin niceliği, *İçkili Dünya* adıyla *Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum* adı arasındaki nitelik farkıdır.

Sümer Rakısı 1920-30'larda İstanbul'da piyasada bulunan rakı markası. Aynı zamanda **Hanım Rakısı**'nı da çıkaran Kaini ailesi tarafından üretiliyordu. İmalathanesi **Galata**'da, eski Kürekçiler Caddesi'ndeydi.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955

sürahi İçecek koymaya yarayan, daha çok camdan yapılan kap.

Süreyya Pavyonu Demokrat Parti dönemi **Ankara**'sının en popüler eğlence mekânı. Meşhur **Karpiç** Lokantası'nın komisi, Rus asıllı Sergei Homyak ve eşi Asiye Hanım tarafından 1943'te hizmete açıldı. Süreyya adıyla anılan ve bu adın kendisine Atatürk tarafından verildiği rivayet edilen Homyak, Baba Karpiç'in ölümünden sonra ülkesine dönmemiş,

Ankara'da Karpiç'in yerini dolduracak bir mekân arayışına girmişti. Nihayet, Kızılay'ın göbeğinde, bugünkü Soysal Pasajı'nın yerinde yükselen binanın bodrum katında, kendi adını verdiği gece kulübünü açtı. Daha önce Madam Marga'nın jimnastik ve dans salonu olan mekânda, gece geç saatlere kadar canlı müzik eşliğinde dans edilirdi.

Erkeklerin kravatsız giremedikleri ve daimi müşterileri arasında devrin ünlü sanatçıları ve devlet adamlarının bulunduğu Süreyya, Karpiç'ten yadigâr aşçısı Bekir ile de nam salmıştı. Elçilikler ziyafet vermek için Süreyya'yı tercih ederlerdi. Devlet ricali ve yabancı konuklar için düzenlenen resepsiyonlarda ikram edilecek yemekleri Süreyya bizzat hazırlar, servisi de kendisi yapardı. Müşterileri de Süreyya seçer, herkese mevkiine göre masa ayırırdı.

Şef garson Lefter, Süreyya'nın sağ koluydu. Lefter, masalarda değil bar tezgâhında oturabilen yolsuz gazetecilere iltimas geçer, bir tek rakı siparişine müesseseden fındık, fıstık ve özel salatalık turşusunu eklerdi. Süreyya'nın servisinin Karpiç'ten üstün olduğu söylenirdi. Ankara sosyetesi mekâna gece geç vakit gelip, spesiyali olan işkembe çorbasını içerdi. Özellikle Demokrat Parti iktidarı döneminde bürokratlar, milletvekilleri ve bakanların uğrak yeriydi Süreyya. Dönemin dışişleri bakanı Fatin Rüştü Zorlu, maiyetinde çalışan büyükelçi Semih Günver haftanın çoğu gecesi buradaydılar. Cüneyt Arcayürek, Zorlu'yu sürekli dans ve çevresindeki güzel kadınlarla flört ederken hatırlar. Süreyya her sonbahar yeni bir orkestra getirir, sarı votka ve alafranga yemekler ikram ederdi müşterilerine. Süreyya'nın saltanatı 1965'e dek sürdü. O tarihte eşyalarıyla birlikte İstanbul Bebek'e taşındı ve Homyak çiftinin ölümüyle de tasfiye edildi. Süreyya'nın vestiyercisi Cevdet, kardeşiyle birlikte Yeni Süreyya'yı açtıysa da, mekân eski popülaritesini yakalayamadı. FUNDA ŞENOL CANTEK

süt Argoda rakı. *bkz.* **aslan sütü**

Ş

Şafak Rakısı **Tekel** öncesi dönemde Kastamonu'da üretilen **âlâ** klasında rakı. Alkol derecesi %45 olan ve 150 gramlık şişelerde satılan Şafak Rakısı'nın sahibi Mehmet Basri Kâhyaoğlu aynı zamanda **Ilgaz Rakısı**'nın da üreticisiydi.



Mey İçki Koleksiyonu

şah (şeh) Divan edebiyatında sevgili; meyhane köçeklerin unvanı.

şahdâru Doğu dünyasında içkinin en eski adı; içkiye, mucidi **Cemşid**'in verdiği ad. Efsaneye göre, büyük bir kaba doldurulan üzümü Cemşid ve çevresindekiler her gün yiyordu; on beşinci gün kabın dibinde biriken üzüm suyu köpüklendi. Birkaç gün geçince duruldu, ama acılaştı. Zehir oldu sanıp bir şişeye doldurdular. Cemşid'in sevgililerinden biri, baş ağrısı çektiği ve uyuyamadığı için bu zehirle intihar etmek istedi. Ama içince önce neşelendi, ardından derin bir uykuya daldı. Uyandığında baş ağrısının geçtiğini farketti. Buna çok sevinen Cemşid, şişedeki acı üzüm suyuna ilaçların şahı anlamında şahdâru adını verdi ve hükümdarlara özgü içki meclisleri geleneğini başlattı.

Şahin Rakısı **Tekel** öncesi dönemde Kütahya Dilber Fabrikası'nda üretilen "birinci nevi" rakı markası. Alkol derecesi %43'tü.

Şair Eşref (1847-1911) Kuvvetli ve pervasız hicivleri, hürriyet mücadelesinde çektikleri kadar, içkiye düşkünlüğüyle de ünlenmiş şair ve heccav. Pek muntazam bir eğitimi yoktu; bazı kazalarda kaymakamlık yapmış, **II.Abdülhamit** dönemindeki faaliyetlerinden dolayı İstanbul'da iki yıl hapis yatmıştı. 1901'de Mısır'a kaçtı, bir ara Avrupa'da bulundu.



II. Meşrutiyet'in ilanı üzerine İstanbul'a döndü ve kendi adıyla bir mizah dergisi çıkarttı. II. Meşrutiyet'te de aradığını bulamadığından doğduğu yer olan Kırkağaç'a çekildi ve orada öldü. İyi heccavlığı kadar iyi içiciliğiyle de tanınan Eşref, görev başında sarhoş olduğu iddiasıyla sık sık soruşturmaya tâbi tutulmuştur. Şu meşhur dörtlüğü hicivleri hakkında bir fikir verir:

Kabrimi kimse ziyaret etmesin Allah için

Gelmesin reddeylerim billahi öz kardaşımı

Gözlerim ebnây-ı âdemden ol rütbe yıldı kim

İstemem ben fatiha, tek çalmasınlar taşımı

İbrahim Alaeddin Gövsa Türk Meşhurları Ansiklopedisi

Şair Rakısı Cumhuriyetin ilk yıllarında **Galata**'da üretilen âlâ klasında rakı markası. Aynı işletme **Şirak Rakısı**'nın da üretiyordu. Sonraları **Büyükada Rakısı**'nı piyasaya sürerek Büyükada Müskirat Fabrikası adını aldı.

Şair Remzi Baba 19. yüzyılın ikinci yarısında yaşamış tam anlamıyla **harabati**, rint, Azeri kökenli şair. Onu yakından tanıyan **Ahmet Rasim**'in anlattığına göre İstanbul meyhanelerinde büyük saygınlığı vardı. Koruyucusu olmayı gönüllü üstlenmiş **Saraç Hanı Meyhanesi** sahibi Hacı Bey'in büyük ihtimamıyla onun hanındaki odasında yatar ve meyhanesinde içerdi.

Meyhanedeki yeri kimseye verilmezdi. Dışarıdan ne isterse aldırtır, yaptırır, pişirtir, içerde ne varsa ısmarlardı. Para, Remzi Baba için ilham gibiydi; az veya çok gelirdi. Bu iki türlü gelişin meyhane için farkı yoktu. İki üç gün meyhaneye inmezse bütün yâranı odasına koşar, hasta ise Hacı Bey eski bir konyak, tütün ve sigara kâğıdı ile ziyaretine giderdi. Remzi Baba'nın Şarabiye isimli kasidesi ünlüydü. Hacı Bey, hanının duvarlarını Remzi Baba'nın **mey**, mahbub ve **pîr-i mugan** hakkında söylediği beyitleri çerçeveletip astırarak süslemişti. Remzi Baba ölmeden önce mezar taşına kitabe olarak yazılacak mısraı da yazmıştı: Eğerçi mücrimim amma muhibb-i Mevlayım.

Ahmet Rasim Muharrir, Şair, Edip

Şakir Ziya Tam adı Şakir Ziya Karaçay; ceza hukukunu çok iyi bilen, felsefeyi, siyasal bilimleri derinden kavramış, benzersiz bir zekâya sahip, siyasi davalar literatürünün unutulmaz avukatlarından. **Kürdün Meyhanesi**'nin anıtlaşmış gediklilerindendi, ölümle yaşam arasında ayrım tanımadan yaşadığından olsa gerek, genç yaşta öldü. Yarım saatte bir şişe votkayı bir kilo vişneyle içtikten sonra, "Tamam, şimdi rakımı içebilirim" diyen Şakir Ziya, meyhane çıkışında da köşedeki tütüncüden bir şişe konyak alıp evine öyle giderdi.

Fahir Aksoy Kürdün Meyhanesi

şalgam suyu Turpgiller familyasından şalgam bitkisinin kökü, kırmızı havuç, bulgur unu, tuz, ekşi maya ve su karışımının fermantasyonu ile yapılan, kırmızı renkli, bulanık görünüşlü, ekşimsi içecek. Şalgam suyu özellikle Çukurova bölgesinde kebaplı rakı sofralarının demirbaşıdır. Acılı veya acısız içilebilir. Acılı tat içine katılan acı biber turşusuyla sağlanır.



Şanlıurfa Suma Fabrikası 1970 yılında **Tekel** tarafından kurulan **şarap** imalathanesinin yerinde 1987'de işletmeye açılan **suma** üretim tesisi. Sumalık şarap üretimi amacıyla kurulan tesis, önce **Gaziantep İçki Fabrikası** Müdürlüğü'ne bağlı olarak çalışmış; 1973'de bağımsız Müdürlük haline getirilmişti. Fabrikanın kuruluşunda yapılan şarap küvlerinde, Şanlıurfa'nın geleneksel taş işçiliğinin ilginç örneklerini görmek mümkündü. 1973'de başlatılan Tekel'in projelendirdiği tevsi yatırımı, 1987'de tamamlanmış ve fabrika yıllık 3,3 milyon litre suma üretim kapasitesine sahip bir işletme haline gelmişti. 2003'ün bitiminde Şanlıurfa Suma Fabrikası'nın faaliyetine son verildi ve Tekel'in özelleştirilmesiyle devredilecekler listesinden çıkarıldı. Fabrikanın yeri Milli Eğitim'e

devredilmiş ve 2010'da burada bir Fen Lisesi inşaatı başlamıştır. FÜGEN BASMACI

şarab-ı ergüvan Erguvan renkli şarap.

şarab-ı nâb Halis şarap.

şarap Vitis vinifera türü asmaların şaraplık **yaş üzüm** çeşitlerinin **fermantasyon**undan elde edilen ve hacmen %8 ile %14 arasında **alkol** içeren **fermente alkollü içki**.

Şaraplık olarak kabul edilen ve rengi, ölçüsü, tane şekli, şıra bileşimi, olgunlaşma süresi, hastalıklara direnci gibi özelliklerindeki farklar nedeniyle birbirinden ayrımlanan 5 bin civarında üzüm çeşidi olduğu bilinir. Bunlar birbirinden farklı iklim koşullarında yetiştirilerek, birbirinden farklı yöntemlerle şaraba çevrildiğinde, sonsuz nüansıyla şarap kültürü ortaya çıkmaktadır.

Şarap çeşidi olarak; bünyesindeki karbondioksitin tamamı fermantasyondan kaynaklanan doğal köpüren şarap; içindeki karbondioksitin bir kısmı veya tamamı dışarıdan ilave edilen karbondioksit gazından kaynaklanan suni köpüren şarap; port, sherry gibi şaraba üzüm kökenli etil alkol veya distilat ilavesi ile hazırlanan ve alkol derecesi %22'ye kadar çıkabilen likör şarabı; şarabın portakal kabuğu, tarçın, karanfil, kişniş gibi bitkiler veya aromalar ile aromalandırılması suretiyle hazırlanan aromatize şaraptan bahsedebiliriz.



Caravaggio'nun ünlü tablosunda Baküs şarap sunuyor

Rengine göre beyaz, pembe, kırmızı olarak, şeker içeriğine göre; şaraplarda sek, dömi-sek, yarı tatlı, tatlı, köpüren şaraplarda brüt doğal, ekstra brüt, brüt, ekstra sek, sek, dömi-sek, tatlı olarak gruplandırılır.

Ayrıca, elma, armut, vişne, kiraz, erik gibi meyvelerin doğrudan fermantasyonu yöntemiyle elde edilmiş meyve şarapları da vardır. Bulgular şarabın tarihini MÖ 4000'lere götürmekte; Mısırlıların MÖ 2500'e dayanan kayıtlarında şarap yapımı görülmektedir. MÖ 750'den itibaren Yunanlıların bağcılık ve şarapçılığı Karadeniz'den İspanya'ya kadar kolonilerine yaydığı; Roma İmparatorluğu döneminde, bugünkü Almanya, Alsace, Romanya, Macaristan, Avusturya'ya yayıldığı; Kolomb'un seferleri ile yeni dünyaya taşındığı; İspanyol misyonerler ile, 16. yüzyıl ortalarında Şili ve Arjantin'e, 18. yüzyılda Kaliforniya'ya gittiği; 17. yüzyılda Hollandalılar ile Güney Afrika'ya, 19. yüzyılda İngilizler ile Avustralya ve Yeni Zelanda'ya yerleştiği kabul edilir.

1870-1900 yılları arasında, dünya şarapçılığı floksera ile tanışmış ve özellikle Avrupa bağları ile Avustralya ve Kaliforniya bağlarının bir kısmı mahvolmuştur. Bu parazit ile mücadele edebilmek için yapılan çalışmalarla bağların yenilenmesinden sonra, Avrupa devletleri şaraplık üzüm yetiştirmede ünlenmiş bölgelerin coğrafi işaret tescillerini yaparak, bölge şarapçılığı kavramını çok önemli bir kültür öğesi haline getirmişlerdir.

Şarap üretim prosesi, üzümün hasat zamanının doğru saptanması ile başlar. Üzümün şeker içeriği ve asiditesi dengeli olmalıdır. Erken hasat ile düşük alkollü, geç hasat ile düşük asitli şarap elde edilir. Bağdan toplanıp işletmeye getirilen üzüm, önce sap ayırma ve tane patlatmaya verilir. Kırmızı şarap üretiminde üzümler kabukları ile; beyaz şarapta ise genellikle şıra, kabuk ve çekirdekten ayrılarak fermantasyona bırakılır. Kırmızı şarapta fermantasyon sonrası, beyaz şarapta ise fermantasyona verilmeden önce preslenen şıradan ayrılan katı kısım, genellikle tekrar işlenir ve bir kısmından grappa türü içkiler elde edilir.



قوت شرابی
VIN DE
KOUVET
TABLE
CONSTANTIN GEORGIADIS
KADI - KEUY
Seuyudlu-Tchechme djaddesai, 20
TELEFON: KADI-KEUY 458

Mey İçki Koleksiyonu

Aynı zamanda Elif ve Ağa rakılarını da imal eden Constantin Georgiadis'in ünlü Kuvvet şarabının etiketi

Şıranın fermantasyona bırakılması aşamasında yabani maya faaliyetini önlemek amacıyla genellikle kükürtdioksit kullanılır. Birkaç hafta süren fermantasyonun tamamlanmasına, şırada kalan şeker miktarına bakılarak karar verilir. İlk fermantasyondan sonra aktarma yapılarak tortusundan ayrılan genç şarap, ikincil fermantasyona bırakılır. Ardından **olgunlaştırma** veya **eskitme** süreci başlar. Tankta veya **meşe fıçı**da eskitme 2-3 yıl, şişeli eskitme çok daha uzun süreyle olabilir. Kırmızı şaraplar eskitmeye daha uygundur. Sek beyaz şaraplar genellikle taze meyvemsi haliyle tercih edilir.

Şişelemeden önce renk, asit ve **alkol derece**si düzenlemek ve yapısal zenginliği arttırmak amacıyla **kupaj** yapılabilir; son stabilizasyon ve parlatma filtrasyonu ile doluma verilir. Şişeler ürünü ışıktan korumak amacıyla renklidir ve özellikle şişede eskitilecek şaraplarda, ıslanınca şişerek hava girişini engelleyen doğal mantar kullanılır. 12-16° C sıcaklık aralığında, ışık almadan ve yatık olarak saklanması idealdir.



Vefa Zat Koleksiyonu

Beyoğlu'ndaki Panayot Şaraphanesi

Sonu gelmeyen bir yolculuktur şarap konusu; insanın öğrendikçe merakı artar. İlk adım, üzüm cinslerine göre şarap içmeye alışmakla başlar. FÜGEN BASMACI

şarap çanağı Şarap içmekte kullanılan tas; şarap tası. **Küplü** zümresinden tulumbacı tayfası bırakın şarap kadehini, çanak da kullanmaz, testiyi ağzına dikerek şarabı lıkır lıkır içerdi. Sonra da doğal olarak **yumruk mezesi** ile yetinirlerdi.

şarapçı Şarap tiryakisi.

şaraphaneler Özellikle cumhuriyet döneminden sonra, sadece **şarap** veren meyhanelere verilen ad; şarapevi. Aslında **meyhane** sözcüğü "şarap içilen yer" anlamına geldiği halde, bu tarz yerlerin şaraphane diye adlandırılması rakı kültürünün baskınlığına işaret eder, meyhane kavramının artık rakı ile özdeşleştirildiğini gösterir. Ünlü **Agora Meyhanesi**'nin rakı servisinden vazgeçip şaraphaneye dönmesi bu olguyu tersten doğrulayan ilginç bir tarihsel gelişmedir. 1898'de Panayot Papadopulus tarafından açılan **Beyoğlu**'ndaki Pano yaşayan en önemli şaraphanedir.

şarapkeş Şarapçı.

Şark Rakısı **Tekel** öncesinde İstanbul'da üretilen rakı.

şârübü leyl ü nehar Farsça gece gündüz içen, ayyaş. Bazı kaynaklarda Arapçasıyla geçer: şâribü'l-leyli ve'n-nehar.

şeftali rakısı **Refik Halid Karay**'ın Memleket Hikâyeleri kitabında sözünü ettiği "pembeye yakın bulanık renkli" bir tür içki. Rakının şeftali ile **maserasyon**unu çağrıştıran bu içki hakkında başka bilgi yoktur.

Şenses, Adnan (1935) 90'lı yıllarda ağdalı bir üslupla seslendirdiği şarkılarla ikinci çıkışını yapan **Türk sanat müziği** yorumcusu ve sinema oyuncusu. Mudanya'da doğdu, çocukluğu delikanlılık adabını öğrendiği Karagümrük'te geçti. Tecrübeli halk müziği yıldızı, sinema aktrisi ve

yapımcısı Suzan Yakar'la olan beraberliği, ona **gazinolar** ve **Yeşilçam**'ın kapılarını açtı. Radyo emisyonlarında klasik repertuara sadık kalırken, Avare Şoför gibi plaklarında serbest popüler çalışmalara yöneldi. 70'lerin gözdelerinden **Elveda Meyhaneci** ve **Agora Meyhanesi**, Şenses tarafından da plak yapıldı. **Neşe Karaböcek**'ten **Tanju Okan**'a kadar pek çok sanatçının seslendirdiği Deli Gibi Sevdim Şenses'in yorumuyla çok sevildi:



Neden saçların beyazlamış arkadaş

Sana da benim gibi çektiren mi var?

Görüyorum ki her gün meyhanedesin

Yaşamaya küstürüp içtiren mi var?

90'larda **Muazzez Abacı** ortaklığıyla sahnelere döndüğünde artık saçları beyazlamış eski bir efsaneydi. Doldur Meyhaneci'nin simgelediği bu dönemin şarkılarına, klasik sanat müziği yörüngesinden uzakta, **arabesk** ve fantezi sularında, feryat figan bir üslup hâkimdi: Doldur be meyhaneci, yanıyor içim içim! Şarkının klibinde, bir kış günü, çaresiz dertler içindeki Şenses (kızı öldürülmüştür) sahilde salaş bir meyhaneye sığınır ve kendini rakıya vurur. Masalarda kadeh tokuşturan garibanlar, babacan bir meyhaneci, bir odun sobası ve bir sokak köpeği bu dekoru tamamlar.

Dostlar acı söyler, düşmanlar sevinedursun

Bir büyük devirdim ben, şifalar olsun.

Belinden sarkıttığı ceketiyle göbek atarak yorumladığı oynak Roman havaları ise içki kültürünün eğlenceli yüzüne tanıklık eder ve Adnan Şenses'in yeniden yakaladığı şöhretinde büyük pay sahibidir. DERYA BENGİ

şerbethane Eskiden daha nezih göstermek için meyhaneye verilen ad.



TÜRKER CİMCOZ

Cumhuriyet Meyhanesi'ndeki Büyük Keyif buluşmasında şerefe kadeh kaldıranlar

şerefe Rakı masasında kadeh kaldırıldığında veya kadeh tokuşturulurken söylenen söz.

şer'i hukuk Tanzimat'a (1839- 1876) kadar İslam hukukuna göre yargılama yapan Osmanlı mahkemelerinde içki alacakları davası meşru değildi. Türü ne olursa olsun Şer'i adı hamr olan içkinin alım satımı ya da zayi edilmesi durumunda kadı, konu hamr olduğunda, davaya bakma gereğini duymuyor ve hüküm vermiyordu. Dolayısıyla meyhanecilerin işi zordu. Müşteri içki bedelini ödemezse hak dava edemez, etse de sonuç alamazdı. Söz gelişi bir ayyaşlar zümresi içtikten sonra para ödemedikleri gibi, meyhanenin altını üstüne getirip küpleri kırsalar, fıçıları boşaltsalar; meyhane sahibi ertesi gün mahkemeye başvurup zarar verenleri de getirtse kadı sorguda bile bulunmadan "bedel meşru olmadığından davaya bakılmamıştır" diye ilâm yazardı. Meyhaneci açısından bunun anlamı, derdini Marko Paşa'ya anlat, ya da başının çaresine bak! idi. Ancak her mesleğin bir güvencesi olduğu gibi, meyhaneciler de gürültüye pabuç bırakmazlar; böylelerinden para almasını pekâlâ bilirlerdi. Dolayısıyla zarar tazmini ve içki alacağı için şer'i mahkeme başvuruları nadirdi.

Sukûk-i Debbağ-zâde adlı, şer'i mahkeme ilamı örnekleri içeren yazma kaynaktan özetlenen şu iki ilâm ilginçtir: "Hamrin bedeli tazmin olunmadığı ilâmı: Davacı Mehmed, İstanbul Yeniköy şer'i meclisinde, Büyükdereli Ali de hazırken –Bir gün önce Ali bir fıçı içkimi kırıp döktü. Otuz beş kuruş bedelini isterim diye dava ettiğinde, Müslümanlar içki bedeli ödemeye zorlanamayacaklarından tazminat gerekmediği ilâm olundu"

Diğer ilâm sureti şöyledir: "[meyhaneci] Şeytan Yahudi, ilgili zabit aracılığıyla **Hasköy** mahkemesine getirttiği Osman Ağa hazırken –Bu Osman Ağa bir gün önce şerbethaneme gelip arkadaşlarıyla içmek için on okka hamr alıp içtiler. Bedeli olan üç kuruşu Osman Ağa'dan isterim. Dedikte ehl-i İslâmdan hamr bedeli davası meşru olmadığından üzerinde durulmamıştır." NECDET SAKAOĞLU

Sukûk-i Debbağzâde, Hicri 1225 tarihli yazma yaprak 105/, 106/a



Şevki Bey (1860-1891) Kısa ömrüne yüzlerce şarkı sığdıran bestekâr. Şevki Bey, bestekâr Hacı Arif Bey'in öğrencisidir, ama İbnülemin Mahmut Kemal'in deyişiyle "kendine has bir üslup ile parlak ve nefis eserler besteleyen bir sanatkâr"dır.

Şevki Bey'in dramı, hiçbir geme gelmeyen yaşam tarzı ve kantocu Peruz'a olan aşkıdır. Peruz bu aşka bigâne kalmamış, ama tıyneti icabı başka âşıklar da edinmiş ve hassas Şevki Bey bu durumdan bugün de zevkle dinlenen şarkılar yaratırken, bir yandan da efsanevi bir ayyaş olup çıkmıştır. İçki sofrasında herkesin gözü önünde sekiz-on güfteyi bir okuyuşta irticalen bestelediği anlatılır.

Bir gün evinin önünde yalnız don ve gömlekle sızmış vaziyette dahi bulunmuştur. Kendisini kimin soyduğunu bilmemektedir. **Ahmet Rasim** bir yazısında bestekârı, karlı bir kış günü Beyoğlu Belediyesi önündeki yokuşta, gözlerini açamayacak kadar sarhoş, yerlerde yuvarlanırken bulduğunu ve sırtlayıp kendi evine götürdüğünü yazar.



FAİK ŞENOL, Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Üstat Ahmet Rasim pek sevdiği Şifa Gazinosu'nda demleniyor

Dil yâresini andıracak yâre bulunmaz, Ülfet etsem yâr ile ağyâre ne, Hicran oku sinem deler olmaktadır hâlim beter gibi bugün de musiki tutkunlarının sevip söylediği şarkıların bestekârı bu dağdağalı hayatını 31 yaşında yitirmiştir.EROL ÜYEPAZARCI

İbnülemin Mahmud Kemal İnal Hoş Sadâ / Yılmaz Öztuna Türk Bestecileri Ansiklopedisi

şıra **Alkollü içki** üretiminde tarımsal hammaddenin bünyesindeki şekerlerin **fermantasyon**a verilecek hale getirilmesi amacıyla, üzümün suyunun sıkılması, hububatların çoklu şekerlerinin parçalanarak suya geçirilmesi gibi değişik işlemlerle elde edilen sıvı.

Şifa Gazinosu Kalamış Koyu'na nazır yamaçta bulunan meyhane. Üstat **Ahmet Rasim** buranın tutkunları arasındaydı. Her gelişinde en dipte tenha bir köşede özel koltuğuna oturur, okur, yazar, etrafı seyre dalar, dinlenir, mekânın işletmecisi Yervant'la ahbaplık ederdi. 1926'daki bir yazısında şöyle diyordu: "Bence burası insanı şehrin her türlü gürültülerinden duygun [sakin duygulu] kılardı. Deniz var, biraz çekkin oturuldu mu göl var, Kurbağalıdere var, Fener Burnu var, yarım ada dil var, tren karşıdan geçer, sandal, yelkenli, vapur göz önünde, yazın deniz hamamları gürültüleri, mehtaplarda saz özlemleri, sarhoşların naraları, heyheyleri duyulur. Sözün kısası var oğlu var."

Üstat, Şifa'da hayal âlemine dalmakla kalmaz, meşklere de katılırdı. Bu âlemlere tanıklık eden Muharrem Giray bakın neler anlatıyor: "Çantasını açan üstad, içinden körpe salatalık, taze domates, ince yeşilbiber, beyaz peynir, sakız leblebisi, biraz da mevsim meyvesi çıkarır, bunlardan soğutacaklarını Yervant'ın kova ile getirdiği buzun içine rakı şişesiyle birlikte koydururdu. Mezeleri kendi eliyle hazırlarken yavaş yavaş masa erkânı da sökün etmeye başlardı. Başta udi Nevres olmak üzere, kemani Neş'et, tamburi Fuad, tamburacı Osman Pehlivan gibi saz üstadları ve Kaşıyarık Hüsameddin, Topal Necmi Bey gibi ses sanatçıları da bu mey âlemine katılmak üzere masa başına toplanırdı. Masa üstadın zevkine göre donatıldıktan sonra ilk yudumlar sağlığa içilir ve sazların akordu yapılmaya

başlardı. İlk söylenen eser, üstadın bestelerinden biri, mesela sûzînak makamından Pek revâdır sevdiğim ettiklerin olurdu."

Zamanla Şifa Gazinosu'nun bulunduğu alanda musiki nağmeleri yerine binalar yükselmeye başladı.

Ahmet Rasim Anılar ve Söyleşiler / Muharrem Giray "Ölümünün 30'uncu Yıldönümünde Üstad Ahmet Rasim", Yakın Tarihimiz, 111/30, İstanbul 1962 / Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri

Şifa Rakısı **Tekel** öncesi dönemde üretilen rakı.

şiirde içki Şiirimiz biraz da **anason** kokar. Bunun için içkiden söz edilmesi gerekmez. Ama içkiden özellikle söz edildiği durumlar çoktur. İçkicileri ve şairleri iyi tanıyan bir şair olarak Erdal Alova**,** İçki ve Türk Şiiri denemesinde şunları yazar:

"(...) Hazcı yaşam biçimi olarak içkicilik Nedim'de bütünselliğe varır. Onun yaşama sevinci içinde içkinin tuttuğu yer yüzyıllar öncesinden **Yahya Kemal**'i, **Orhan Veli**'yi haber verir.

Son Divan şairi olan Yahya Kemal'in içki masasında her zaman, Cânân'ın varlığını hissederiz. Ama bütün Divan şiirinde olduğu gibi, Kemal'in şiirlerinde de adı yoktur Cânân'ın. O, yalnızca şairin mikro-âyininin bir tür sessiz rahibesidir. Aşkla ya da şiirle esrime, Yahya Kemal'in şiirlerinde, klasik şiirin tutarlılığını değişik görüntülerle sürdürür.

Orhan Veli'de içki içme eylemi, giderek bir âyin olmaktan çıkar, günlük yaşamın bir parçasına dönüşür.

İçkiye benzeyen bir şeyler vardır havada, ya da rakı şişesinde balık olmak ister. İçki içmek, Orhan Veli'de, yürümek, sevişmek, balık tutmak gibi yaşamsal eylemlerden yalnızca birisidir. Ama onun şiirlerinde Cânân, alkol kokusu bürümüş bir düşkırıklığının, bir beklentinin, bir yoksunluğun olmayan oyuncusudur her zaman.

Yahya Kemal'in kuytu bahçesindeki mikro-âyini tamamlayıcı nesne olan içki, Orhan Veli'de bir arkadaşa dönüşür. Onun dünyaya dalgalı bir şişenin

arkasından bakışı **Metin Eloğlu**'nda tam bir kesinlik kazanır:



TOGO

Yahya Kemal

Şişede durduğu gibi durmaz ki kâfir

Tutar insana yaşamayı sevdirir.

Eloğlu'nda içki, yaşama güdüsünün temel nesnelerinden biri, zaman zaman ta kendisidir. Bir anlamda, Dionizyak yaşam anlayışına en yakın duran şair diyebiliriz onun için. Onda, her zaman kinik bir bakışın eşlik ettiği yaşama sevinci günlük gelgitlerle birlikte devinir. İçkiyse bu sürekli devinimin itici gücüdür.

Edip Cansever'in şiirinde bir tür nevrotik panzehir olan bu sıvı hangi ad altında geçerse geçsin gerçek, kimyasal çıplaklığına kavuşur: O alkoldür.

İçki nesnesi, **Can Yücel**'de, öfkeyle sevginin yer değiştirmesini dengeleyen bir ateş suyudur. Bu suyu kızgın yüreğine serperken şiirin çiçeklerine de can verir.

Yeni şiirde, **Refik Durbaş** dışında şairlerin, yaşamında yer tutsa da, içkinin ve içkiciliğin şiirlerinde yansımadığını görüyoruz. Bu da bir başka kaçış belki."

Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

Şirak Rakısı Cumhuriyetin ilk yıllarında **Galata**'da "Beyazıt Sokağı 35-37 numara" adresinde üretilip fevkalade alameti farikasıyla piyasaya sürülen rakı markası. Aynı işletme âlâ lakaplı **Şair Rakısı**'nın da üretiyordu. Bunların yanı sıra konyak, votka ve rom üreten Şirak firması sonradan Büyükada Müskirat Fabrikası adını alarak **Büyükada Rakısı**'nı üretmeye başladı.

şirvan **Gedikli meyheneler**de itibarlı müşterilere özel sofralar kurulan ve birkaç basamak merdivenle çıkılan balkon.

şişe **Alkollü içkiler**in bozulmadan saklanması, taşınması, sevk edilmesi ve stoklanması amacıyla kullanılan, gıda ambalajına uygun özellikteki

maddelerden yapılmış iç ambalaj kapları.

Alkollü içkilerde kullanılabilecek iç ambalaj hacimleri, ilgili mevzuat ile tanımlanmıştır ve şişe dolum hacminin, tüketicinin doğru bilgilendirilmesini teminen, içki etiketi üzerinde yine mevzuatta tanımlanmış büyüklükte yazılması zorunludur.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Paşabahçe Şişe ve Cam Fabrikası

Alkollü içkiler genellikle cam şişelere doldurulur. Çok seyrek olarak metal, seramik, plastik malzemelerden yapılmış şişeler de kullanılır. Cam, alkollü içki ile temas halindeyken en stabil davranan, ürün ile hiçbir madde alışverişine girmeyen ve yüzeyinden hava geçirgenliği olmayan güvenli bir malzemedir. **Şarap** ve **bira**da olduğu gibi renkli cam şişeler kullanılarak, ürünün ışığa karşı korunması da sağlanır.

İnsanların zevkine hitap eden, dost sofralarının, arkadaş toplantılarının, kimi zaman kutlamaların, kimi zaman hüzünlerin eşlikçisi olan alkollü içki, servis edilirken şişesinin, ele alınınca kadehinin şıklığı ile tamamlanır ve ancak ilk yudumda alkollü içkinin tadına sıra gelir. Gün gelmiş hepimiz raftaki bir şişenin güzelliğine kapılmış, önce ambalajına vurulduğumuz ürünün ne olduğunu anlamaya çalışmışızdır. Bunu iyi bilen alkollü içki üreticileri şişe dizaynı konusunda özel çaba sarf etmektedir. Örneğin, uzun sürelerle eskitilmiş **viski**, **kanyak** gibi ürünlerin kadife kutulara yerleştirilmiş kesme kristal şişeleri, ürünün değerini yansıtan bir detaydır. Bu konuda, kaldığımız otellerin minibarlarındaki minyatür şişelerden, ülkelerin turizm hedefiyle geliştirdiği otantik motifli şişelere kadar geniş bir estetik zenginliği vardır. FÜGEN BASMACI

şişe ölçüleri Eskiden rakı **şişe**lerinin ölçüleri 10, 15, 25, 50 ve 100 cl. idi. Küçük hacimli 10 ve 15 cl.'lik şişeler daha sonraki yıllarda Sağlık Bakanlığı'nın ısrarlı talepleri üzerine üretimden kaldırılmıştır. 1955 yılında da standart hacimlerde şişelere geçilerek 35, 50 ve 70 cl.'lik şişeler kullanılmaya başlanmıştır. Daha sonraki yıllarda 50 cl.'lik şişeler de piyasadan kaldırılmış, buna karşılık 5 cl.'lik minyatür şişeler devreye sokulmuştur. 2000 yılı itibariyle de **Tekirdağ Rakısı** 50 ve 100 cl.'lik şişelerde piyasaya sürülmüştür. Günümüzde çeşitli rakı markaları ürünlerini 5, 10, 17.5, 20, 35, 50, 70, 100, 150 ve 200 cl.'lik şişelerde piyasaya sunmaktadır.

Şule Rakısı **Tekel** öncesi dönemde Aydın'da üretilen rakı.

Şükran Eski **Ankara**'da Ulus'taki Posta Caddesi'nde bulunan, şairlerin, sanatçıların gittiği küçük meyhane. Çelebi adında biri tarafından

işletiliyordu. Ama **Mehmed Kemal**'e göre, "aksi, densiz, yüzü gülmez, parasız müşteriyi adamdan saymaz," kısacası adıyla çelişen bir adamdı. Bir gün Ulus'a yolu düşen şair Cahit Külebi, Şükran'a uğradı: "Kapısından şöyle bir baktım kimseler yok. Zaten vakit öğleden sonra kim bulunabilir ki!.. Benim gündüz içkiciliğim yoktur. Arkadaşları göreyim istiyorum. Gözüm, dükkânın alaca karanlığına biraz alıştı, bir de baktım, arkada, dipte küçük bir salon daha vardı, bilirsin. İşte orada, Şahap Sıtkı, **Fahir Aksoy**, Bıyıklı Rıza, bir de Muhip [Ahmet Muhip Dıranas] oturuyorlar."

Mehmed Kemal Türkiye'nin Kalbi Ankara

şürb-i yehud Yahudilerin gizlice içki içmesi.

T

tabanca İçki; içki şişesi.

tabure Sırt ve kol dayayacak yeri olmayan bodur **iskemle**. Eski **gedikli meyhaneler**de hasır örgülü taburelerde oturulur, **sini**lerde yenip içilirdi. **Tezgâh** yanında demlenen müşteriler içinse yüksek bar tabureleri vardı.

tahin helvası Tahin, şeker ve çöven otuyla yapılan, ustalık isteyen çarşı helvası; kışın rakı sofralarına *final* yapan **tatlı**. Çatalla ezilen tahin helvasının limon suyuyla karıştırılmasıyla hamur kıvamında bir tatlı elde edilip soğuk olarak böylece yenebilir. Sıcak yemek için, limon suyuyla birlikte ezilen tahin helvası cam bir kap ya da kayık güveç içinde kuvvetli olmayan bir fırına atılır, helva koyulaşıp açık kahverengi renk alana ve üstü hafif kabuk bağlayana kadar yakmadan pişirilir, soğutmadan hemen servis edilir. İLHAN EKSEN



takılgan Argoda belirli bir kahve, meyhane, gece kulübü vb. yerlerin sürekli müşterisi; müdavim.

takılmak Argoda kahve, meyhane, gece kulübü, vb. yerlere sürekli gitmek, müdavim olmak.

takoz Jargonda **torik** veya **palamut** dilimi.

Taksim Belediye Gazinosu Taksim Gezisi'nde bir dönem çok rağbet gören **gazino**. 1940'ta, vali ve belediye başkanı Lütfi Kırdar'ın davetiyle İstanbul'a gelen Rumen Jorgolescu tarafından alafranga müzik ağırlıklı bir gazino

kimliğiyle hizmete açıldı. Elmadağ'daki Kordon Blö gece kulübü de, aynı şahsın bir başka girişimiydi. Taksim Belediye Gazinosu'nun büyük salonunda, orkestra sahnesi, bir dans pisti ve pisti üç yandan çevreleyen yüksekçe yemek bölümü bulunuyordu. Her akşam ayrı bir programın düzenlendiği bir *pavyon* ve Boğaziçi'ne bakan yazlık *varyete bahçesi* ve *teras* da Taksim Belediye'nin bir parçasıydı. İsmet Sıral Orkestrası, İlham Gencer-Ayten Alpman ikilisi, yabancı revüler ve vedetler gazinonun kalburüstü misafirlerinin gözdesiydi. Sahnesinden **Ruhi Su** da geçmişti. 1960'ların başından itibaren Emin Yeyman ve **Fahrettin Aslan**'ın ortaklığına geçen gazino, **Maksim**'in kardeşlerinden biri haline geldi. **Zeki Müren**, **Behiye Aksoy** burada boy gösterdi, Kervansaray gibi kulüplerde büyük ilgi gören Orhan Boran, skeçleriyle ilk alaturka gazino deneyimini burada yaşadı. Dalida, Charles Aznavour gibi uluslararası starlara da sahnesini açması, Avrupai yüzünün tamamen kaybolmadığının göstergesiydi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Taksim Belediye'nin fotoğraf kabı



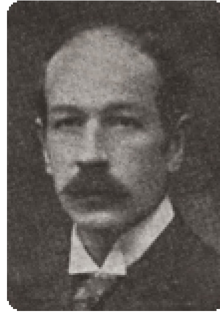
Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Taksim Belediye Hatırası

Gazino arsası, 1950'lerin ortalarından itibaren **Hilton** ayarında lüks bir otelin inşası yönünde pazarlıklara ve projelere konu oldu. Sonunda 1967 yılında yıkılan gazinonun yerinde Sheraton Oteli (bugünkü Ceylan Intercontinental) yükseldi. Taksim Belediye Gazinosu, aynı isimle, Taksim Gezisi'nin Cumhuriyet Caddesi tarafında, kod farkından yararlanılarak yapılan dükkânların ve sanat galerisinin üzerinde, 60'ların sonundan itibaren uzun süre faaliyet gösterdi. Ama daha ziyade okul, şirket ve dernek balolarının, siyasi parti toplantılarının, defilelerin, kongrelerin ve düğünlerin mekânı olarak isim yaptı. Nitekim artık burası, gazino dekorunu korumakla birlikte, Beyoğlu Evlendirme Dairesi'dir.

Seza Durudoğan "Taksim Belediye Gazinosu", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi

taktir Damıtma. *bkz.* **Distilasyon**



Tamburi Cemil Bey (1873-1916) **Türk sanat müziği** dünyasında tambur çalma tavrını esasından değiştirmiş, ona bir canlılık ve renk katmış virtüoz. Tamburi Cemil yaşadığı dönemde de, bugün de bir efsane adamdır. Çok genç yaşlarında tamburunu ilk kez dinleyen dönemin en ünlü tambur üstadı Hünkâr İmamı Tamburi Ali Efendi gözyaşları arasında ona şöyle demiştir: "Evlâdım bunca senedir bu sazı çaldım, eh şöyle böyle biraz yendik de sanırdım. Şimdi seni dinledikten sonra, bir daha tamburu elime almayacağım."

Devrin musiki-severleri için Tamburi Cemil Bey'i dinlemek bir ayrıcalıktı, ama Cemil Bey bütün has sanatkârlar gibi içine kapanık, kırılgan ve

topluma karışmaktan kaçan bir kişiydi. Kişisel özgürlüğüne düşkündü. 1915 de verem olduğu zaman, devrin hükümeti kendisini İsviçre'ye göndermek istemiş, ama o reddetmişti.

İçindeki çalkantıları, çelişkileri yenemeyen bu büyük mustarip teselliyi içkide bulmuştu. Rindane ve sessizce içerdi, gittikçe içki tek tesellisi oldu. Oğlu Mesut Cemil, babasının yaşamına anlattığı kitabında Cemil Bey'in rakısız kalmaktan çok korktuğunu, tedbir olarak hep giydiği redingotunun arka cebinde ağzı vidalı, maroken kaplı yassı bir rakı şişesi taşıdığını ve anacığının bu şişeyi içinde kalmış rakıyla kocasından bir yadigâr olarak ölünceye kadar lavanta, sabun ve naftalin kokan sandığında sakladığını yazıyor.

Tamburi Cemil Bey'den bugüne 1910'lu yıllarda Odeon firmasının bin bir ricasıyla doldurduğu birkaç plaktan başka bir şey kalmadı. Yahya Kemal'in:

Zihnim bu şehirden, bu devirden çok uzakta

Tanburi Cemil Bey çalıyor eski plakta

dediği plaklar. EROL ÜYEPAZARCI

Mes'ud Cemil Tanburî Cemil'in Hayatı





Tamer, Ülkü (1937) Şair, çevirmen ve öykücü. Robert Kolej'li olduğu kadar Anteplidir. Antep deyimlerini sever. Şakacılığına eşlik eden çocuksu hüznü dizelerine ve yaşayışına yansır. Düzenlediği toplantılar ve geziler yüzünden 50 Kuşağı'nın *a grubu*, başta ADNAN ÖZYALÇINER onu *İzci Ülkü* diye çağırırdı. Ülkü öğrenciliğinde Galatasaray'da bir ayakçı meyhanesi olan Diamandi'ye dadanmıştı 1950'li yıllarda genç şairlerin ve hikâyecilerin hem kendilerini tanıttıkları hem de boy ölçüştükleri şiir ve hikâye okuma toplantıları olan *edebiyat matineleri* yaygındı... Üsküdar Amerikan Kız Koleji'nde düzenlenen matine öncesi Ülkü arkadaşlarına "okuyacağımız şiirlerde Diamandi'den söz edelim çıkınca da Diamandi'ye gidelim" dedi. Sahneye her çıkan, Galatasaray Lisesi'nden Ege Ernart, Erdoğan Güçbilmez, Robert Kolej'den Ülkü, Anıl Meriçelli ve Kabataş'tan Hilmi Yavuz, Hasan Pulur, şiirine bir *Diamandi* adı yerleştirdi. Matine çıkışı da doğru Diamandi'ye gittiler. Ne var ki matine dinleyicileri bu ayakçı meyhanesini öyle doldurmuştu ki, mecburen geri döndüler. SENNUR SEZER

Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti

tampocu Gaziantep'te birkaç leblebi ve kendir tohumuyla ayaküstü rakı içenlere verilen ad. Yöredeki *rakıyı doğada içme* geleneğinin aksine, *tampocular* işyerlerinde veya iş sonrası gittikleri bir yerde rakı içmeye başlar, genellikle hali vakti yerinde kişiler olmadıkları için yalnızca leblebi ve kendir tohumuyla yetinirlerdi; *tampocu* sözü bu *kuru kuruya keyif çatma* halinden gelirdi. AYŞE NİLHAN ARAS

Kaynak kişi: Cevdet Özen 1940, Gaziantep, merkez ilçe, Bey Mahallesi



Taner, Haldun (1915-1986) Oyun ve öykü yazarı; Engin Cezzar'ın deyişiyle *sapına kadar tiyatrocu*. Metin Akpınar, Zeki Alasya, Ferhan Şensoy gibi sanatçıların ustasıydı. *Keşanlı Ali Destanı*, *Gözlerimi Kaparım Vazifemi Yaparım* gibi oyunlarında, *Şişhane'ye Yağmur Yağıyordu* gibi öykülerinde, gündelik şehir hayatının çarkları içinde bocalayan sıradan insanın çelişkilerini sıcak ve mizahî bir dille aktardı. Türkiye'nin ilk epik müzikali olan *Keşanlı Ali Destanı*'nda, gecekondu mahallesi Sineklidağ'daki muhtar seçimleri ekseninde toplum ve iktidar ilişkilerini sorguladı. Oyundaki unutulmaz karakterlerden biri, sahnede Mehmet Akan, İsmet Ay, sinemada Osman Alyanak'ın canlandırdığı, elinden rakı düşmeyen Sarhoş Rasih'ti. *Var Bu İşin Bir Hikmeti* kantosunda şöyle söylüyordu Rasih:

Herkeste var bir iptila

Küçüklere emzik daya

Büyüklere mevki paye

At bir kemik aç kurtlara

Bütün bunlan kanmayana

İçir de rakıyı doya doya


L

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Haldun Taner (sol başta) ve Celal Sılay (sağ başta) dostlarıyla içki meclisinde

Gazete yazılarında sanat ve düşün dünyasından renkli simaların portrelerini de kaleme alan Haldun Taner, çocuk yaşında tanıdığı **Ahmet Rasim**'i derinlikle resmetti: "Bu kısaya yakın orta boylu, pos bıyıklı, şişman, kelebek gözlüklü, ve rakı severlere has, dünyaya biraz metelik vermez kalender adam için büyükbabamın Türkiye'nin en büyük yazarı üstad Ahmed Rasim Bey diye yaptığı takdime bile gerek yoktu. Bu adamın büyük bir yazar olduğuna o anda çocuk kafamda hemen karar vermiştim."

Bu renkli portrelerden birini de bir *Pasaj* için yazdı. "Dünyanın en civcivli meyhanesi" diye tarif ettiği, bir zamanlar **Orhan Kemal**'le birlikte sık sık uğradığı **Çiçek Pasajı** için: "Efkârlı bir gününüzde bu pasajın Balıkpazarı girişinden dalıp ite kaka, yahut itile kakıla, rastladığınız tanıdık tanımadık ihvanlara selâm vere vere, önünüze çıkan yıvışık sarhoşları vücut çalımı ile geçe geçe, ek dolaş olan satıcılara dert anlata anlata bu insan denizinden ilerledikçe, biraz önce sizi burgulayan dertlerden, güncel sorunlardan, kişisel sürtüşme ve gocunma tortularından arındığınızı, hatta biraz önce niye burulduğunuzu artık anımsayamaz olduğunuzu hayretle görürdünüz. Orada, bu insan denizinin içinde, bir insan zerresi olurdunuz."

Acaba Çiçek Pasajı'nı bu güzel cümlelerle anlatan Haldun Taner, esaslı bir öykücü olduğu kadar, sıkı bir akşamcı mıdır? Hayır. Halide Edip Adıvar'la aralarında şöyle bir diyalog geçmiştir:

"- Hiç mi sigara içmezsiniz Haldun Bey?

- Hiç içmem

- Ya içki?

- Onu da içmem.

- Sigara ve içki içmeden nasıl yazabiliyorsunuz, hayret! Eşinize söyleyeyim de sizi alıştırsın." DERYA BENGİ

Haldun Taner Ölür İse Ten Ölür Canlar Ölesi Değil

Tango Bıyık Bilakis 1965 yılında **Yenikapı** sahilinde seyyar meyhane. Kurucu ve işleticileri İktisat ve Hukuk öğrencilerindendi. Bir zamanki kayalıkların altındaki kumluğa akşam bastırmaya başlayınca, hamur tahtaları, yer sofraları konur, ucuz ama taze balık kızartılırdı. İşletmecilerin arkadaşları imece olsun diye uğrar, kızlar salata yaparken oğlanlar ayaküstü sofralardan otlardı. Genelde öğrenciler şarap, ağır müşteriler rakı içerlerdi. **Orhan Kemal** rakısını kumsalda kayalıklarda içmiş, Mahmut Makal ise Londra dönüşü sofra başına bağdaş kurmuştu. Borç takanlar yüzünden işletmecileri iflas etmiş ve meyhane işletmeye tövbe etmiştir.



Tanpınar, Ahmet Hamdi (1901-1962) Şair, romancı, öykücü, denemeci. Tanpınar için rakı, *İstanbul ve dostlar* demektir. Paris'ten gönderdiği mektuplarda, o kadar isteyerek gittiği şehrin en büyük sıkıntısını rakısızlığa bağlar. *Bütün mesele şarabın rakının yerini tutmamasında ve balıkların ızgara yapılmamasında*dır. Aynı mektubunda Tanpınar rakı içmenin üç maddelik bir manifestosunu da yapar: 1. *Rakı en iyi içkidir*. 2. *Her akşam değilse bile haftada iki defa içilmeli*dir. 3. *Domates salatası, balık, kavun, beyaz peynir... biraz çiroz. Daha fazla meze zararlıdır.* Tabii mesele sadece rakıda değildir. Dostların sofrası ve İstanbul peyzajı olmayınca gönderilen rakılar Paris'te aynı tadı vermez: *Bazen diyorum kendime, her şeyi bırak, dön İstanbul'a, milletle bir kadeh rakı iç, anlat anlatacağın şeyleri. Bas küfürleri sonra tekrar Paris'e gel... O masa meğer bulunur şey değilmiş!* Bu masanın özlemini duydukça kaleme sarılır Tanpınar. Paris'ten yolladığı o nefis mektupları, kendi deyimiyle, dostlarla sohbetin *derunî ihtiyaç haline geldiğinin işareti* olan bu *rakı sofrası kompleks*ine de borçluyuz!

Tanpınar'ın romanlarında *mesele*ler çoğunlukla uzun rakı sofralarında tartışılır. Rakı sadece hikâye ve romanların değil, Tanpınar'ın dost-arkadaş

çevresiyle sık sık buluştukları sofraların da baş köşesindedir. Öyle ki o sadece bir içki olmayı aşmış, İstanbul'u ve dostları içine alan bir *aidiyet unsuru*na dönüşmüştür. *Huzur*'da Emma'nın sırf *İstanbullu görünmek* için hiç sevmediği halde rakı ısmarlaması da bu inceliği farketmesindendir elbet.

Saatleri Ayarlama Enstitüsü'nde *rakı her derde iyidir* diyecektir Tanpınar, ama gerçekte rakı sağlığına hiç de iyi gelmez. Mektuplarında ve günlüğünde alkolün azdırdığı rahatsızlıklarını sayıp döker. Bir de **Yahya Kemal**'in rakı için söylediği şu cümleyi: "Geceyi aydınlatır, fakat sabahı yakar!" Ancak, yine de onun *unutturucu cennet*inden çıkmayı hiç istememiştir.

Tanpınar'ın hemen bütün romanlarında güncel meselelerin konuşulduğu, gönül işlerinin incelikle yol aldığı rakı meclisleri doldurur sayfaları. Hiç şüphesiz bunların en unutulmazı, *en büyük meziyetlerinden biri rakı sofrası hazırlamak* olan Tevfik Bey'in Mümtaz ve Nuran şerefine donattığı sofradır. Özellikle de Boğaz'da yakalanan barbunya için, coğrafya ve tarih üzerinden çıkardığı o müthiş kültür siciliyle.

Evet, rakı "geceyi aydınlatır", ama Tevfik Bey'in nasihatini tutmak şartıyla... sakın *kederini çoğaltmak için içme* der *Sahnenin Dışındakiler*'de, kederli âşığa: *dağıtmak için iç... Geniş ol, geniş yaşa!* HANDAN İNCİ



Tempo, Mayıs 2010, Sayı: 16

Tanrıverdi, Fıstık Ahmet (1944) *Fıstık Ahmet* lakabıyla doğup büyüdüğü **Büyükada**'nın simgesi haline gelen modern **barba**; *tanrı vergisi* yeteneğiyle hem klasik meze geleneğine sahip çıkan hem de yenilikler getiren **aşçı**; çok yönlü bir meyhaneci olarak gözlem ve deneyimlerini kitaplara aktaran yazar. Başta Büyükada'daki Değirmen ve **Prinkipo** olmak üzere, **Beyoğlu**'ndaki Tramvay'da, Bostancı, Kuruçeşme, Etiler ve Nişantaşı'nda şubeleri olan Barba'da ve Zincirlikuyu Mastori'de işletmecilik yaptı. Tadanların unutamadığı mezelerinin tariflerini *Barba'nın Mezeleri* adlı kitabında topladı. İlkokuldan beri günlük tutan Fıstık Ahmet, anason kokulu anılarını *Zaman Satan Dükkân*, *Hoşçakal Prinkipo: Bir Rüyaydı Unut Gitsin* ve *Büyükada'nın Solmayan Fotoğrafları* adlı kitaplarda topladı. Üstat, *Barba'nın Mezeleri* kitabında 17 yaşında bir üniversite öğrencisiyken tattığı ilk rakısını şöyle anlatır: "Bizim Helvacı Yavuz ve Fırıncı Şaban ile beraber Angelos'a ait Büyükada'nın efsane lokantalarından Orman'a oturduğumuzda masamıza garson Taki'nin getirdiği 35'lik **Yeni Rakı**, **beyaz peynir**, radika, **fasulye pilakisi** ve **fava** ile ilk rakımı ve gerçek mezelerimi tattım. Bugün altmış dört yaşımın içindeyim ve şükürler olsun ki sağlıklı biçimde tam kırk altı yıldır rakı ve meze ile olan dostluğumu darılmadan sürdürüyorum."

Tantalos Meyhanesi İzmir Bayraklı'da meyhane. Efsanevi İzmir Kralı Tantalos'tan adını alan meyhaneyi 1971'de Osman Nuri Kolsuz (Bayraklılıların deyimiyle Arap Osman) açtı. Tantolos'un duvarında yer alan Ali Faruk Nişli imzalı şiir şöyle:

Kerahat vaktidir bu tam

Bir gurub ki anlatamam

İçelim şarabı tamam

Arap Osman'ın ruhuna

Unut yakını, ırakı

Düşünme karayı, akı

Dilde sevgi elde rakı

Arap Osman'ın ruhuna.

Tarabya Boğaziçi'nin kuzeyindeki eşsiz koya kurulmuş tarihi semt. Eski ismi "şifa, tedavi" anlamına gelen *Therapia*'dır. Havasının insana iyi geldiği söylenir. 16. yüzyıla kadar küçük bir Rum balıkçı köyü olan Tarabya, 18. yüzyılla birlikte İstanbul elitinin yerleşkesi haline gelmiştir. Semtte hâlâ bu dönemlerde yapılmış elçilik binaları bulunur. Üstat **Salâh Birsel** mazinin Tarabya'sındaki **meyhane** atmosferini şöyle aktarır: "Villa Zarifi yalısı bir yangın geçirdikten sonra alt katına Paella adında bir lokanta gelip konacaktır. (...) Şimdiler buralarda Yeni Karadut Restaurant'la, Tarabya Yosun Restaurant ruhu diri olanların gönüllerine dolar. Daha ilerde de –Hacıosman Bayırı'na ulaşan yola varmadan– Garaj Restaurant'a rast gelinir."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1970’li yıllarda Tarabya sahili

1950'lerde açılan Garaj, daha sonra yerini Fidan meyhanesine bırakır. Bir süre sonra da onun bitişiğinde, bugün de varlığını sürdüren Filiz meyhanesi açılır. Garaj ise şu anki yerine geçer. İki meyhanenin de sahibi İmrozlu Vasil Karkalem'dir. Tarabya'nın eski meyhanelerinden Hristo, bugün aynı yerde, farklı bir işletmeyle varlığını sürdürür. Hemen yakınından bulunan Kıyı da 60'ların başından beri balık lokantası olarak hizmet verir. Salâh Birsel "avurlu zavurlu lokantalar" olarak; Nokta Cafeterya, Cafe Deniz, Köşem, Gazino Boğaziçi, Paletler, Zarif, Sevillanas Restaurant'ı anar. Palet'lerden biri de, eskilerde bağrında çok berduş barındırmış Demlen'in yerinde hizmet verir. Sevillanas Restaurant'ın yerinde ise –Tokatlıyan Oteli'nin hemen yanında– eskiden Mösyö Karabet'in Lokantası bulunurdu. TAN MORGÜL

Salâh Birsel Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi



tarama Rakı sofrasında İstanbulluların baş **meze**lerindendir. Şarküteriden alınan Alaşehir Gölü'nün alabalığından elde edilmiş somon rengindeki **balık yumurtası**nın zarı soyulur. Önceden hazırlanan **limon** suyu ile **zeytinyağı**, dibi yuvarlak mayonez kabına konan balık yumurtasına yavaş yavaş yedirilir, çırpma teli ile hep aynı yönde çevirerek karıştırılır. Açık pembe rengi alınca tarama meze olmaya hazır demektir. [Bu bulamaca çoğunlukla ufalanmış ekmek içi karıştırılır.] Burada önemli olan balık yumurtasındaki taneciklerin ağızda patladığını hissetmektir. Mikser katiyen kullanılmaz. Kızarmış ekmek üzerine sürülerek yenen taramanın üzerine bir yudum rakı ne de güzel gider... FISTIK AHMET TANRIVERDİ



Tarancı, Cahit Sıtkı (1910-1956) Melankolik dizeleri ile tanınmış, *Otuz Beş Yaş* ve bir meyhane klasiği olan **Abbas** şiirleriyle özdeşleşmiş şair. **Sait Faik** ve **Orhan Veli**'nin can yoldaşı, kadeh arkadaşıydı. İçkiye, özellikle rakıya pek düşkündü. Öyle ki, kendisinden sonra gelen *İkinci Yeni* kuşağında onun yerini ancak **Edip Cansever** gibi bir büyük içici doldurabildi. Ankara'da bulunduğu dönemde **Kürdün Meyhanesi**'nin, **Üç Nal**'ın müdavimlerindendi. Buralarda Nurullah Ataç, Ahmet Muhip Dıranas, **Melih Cevdet Anday**, **Oktay Rifat**, **Mehmed Kemal**, **Fahir Aksoy** gibi edebiyatçı ve sanatçılarla yarenlik etti. Uzun içki gecelerini *Paydos* adlı şiirinde anlattığı **Hilmi Baba**'da bitirmeyi severdi.

Geçimini sağlamak için her hafta *Cumhuriyet* gazetesine yazdığı öykülerden birinde (*Mavromatis Efendi*, 5 Kasım 1944) İstanbul'dayken sürekli gittiği bir meyhaneyi anlatır. Parmakkapı'daki Afrika hanının altındaki küçük, mermer masalı, bu sevimli meyhane ve Cahit Sıtkı'ya çok ayrı itibar gösteren şef garsonu **Mavromatis Efendi**, Mehmed Kemal'in anılarında da yer alır. Meyhanenin şef garsonu kısacık boylu, mesleğinin ehli bir Rumdur: "...kırk beş elli yaşlarındaydı .Yüzünde hiç eksilmeyen tatlı bir gülüş vardı. Uğraşını beğeniyle, neşeyle yürütüyor, bir kadeh bile içmediği halde sözde çakırkeyf görünüyordu."

Bu dost canlısı meyhaneci Cahit Sıtkı'nın 1938'de yayımladığı *Akşamcı* öyküsünde de yer almış, Hüseyin Rahmi'nin dikkatini çekmişti. Hatta Hüseyin Rahmi onu yaşlı bir yazar sanarak tanışmak istemişti: "Mavromatis Efendi, başının hizasında tuttuğu sol elinde benim tepsi, serbest kalan sağ elinde siyah gözlüklünün rakı kadehi bize doğru akıverdi. Öyle bir donatış donattı ki sofrayı, daha ağzım ıslanmadığı halde içim açıldı. Bu arada komşu masaya da rakı kadehini bırakmıştı."

Cahit Sıtkı Tarancı Gün Eksilmesin Penceremden / Mehmed Kemal Acılı Kuşak / İlhan Eksen İstanbul'un Tadı Tuzu

taratar Ana malzemesi bayat ekmek içi ile **zeytinyağı** olan, **midye** tava, **kalamar** tava gibi kızartma **deniz ürünleri** yanında kullanılan sos. Günümüzde giderek yerini mayonez ve/veya yoğurtla sarımsağın karıştırıldığı kötü kopyasına bırakıyor. Tarator yapmak için önce üç dört dilim bayat ekmek sirkeyle ıslatılıp ufalanır. Bir avuç ceviz havanda dövülür, ufalanmış ekmeğe katılır. Sarmısak tuzla dövülür, bir kahve fincanı zeytinyağıyla karıştırılır, cevizli ekmeğe çatalla iyice yedirilerek katılır. Taratorun macunsu bir kıvamı olması gerekir. TAKUHİ TOVMASYAN



Tarator Ahmet Osman Cemal Kaygılı'nın kaleminde hayat bulan, *27 yaşındaki* rakıcı amele. Biraz külhanbeyi olup ihtiyar annesi ve üvey babasıyla beraber İstanbul'da yaşıyordu. Osman Cemal'e, neden içtiğini şöyle anlattı: "Rakı ne için içilir, a Bey bilader? Tabii ihvan ile muhabbet için. Eğer bu ihvan dediğimiz kimseler de candan ihvan iseler, deyme artık keyfine muhabbetin! Malûmya beyim, rakı kafanın cilasıdır. İhvan ile karşılıklı kafaları cilaladın mı idi, neş'enin pahası olmaz gayri! Hele işin içinde tatlı tarafından hındım [*bkz.* **hımdım**] da olursa, bakma sağına soluna, ye Mehmet ye!"

Tarator Ahmet ilk rakısını, bir bayram günü arkadaşlarıyla eğlenmek için gittiği **Beyoğlu**'nda, bir bahçede *kütletir*. Mevsim yazsa, "bu cenabeti açıklık yerlerde, kırlarda, bostanlarda, su başlarında, taze marul, hıyar domates salatasile" içmeye bayılır. Kışları mecburen meyhanelere gider. Ertesi gün tatilse sabaha kadar içen Tarator Ahmet, iş günlerinde "yüz yirmi beş derhemle istop eder."

Osman Cemal Kaygılı "Ne İçin İçerler, Sarhoşluktan Ne Beklerler?", Vakit, 3 Ekim 1932



Tarhan, Abdülhak Hamit (1852-1937) Tanzimat edebiyatının önde gelen şair ve oyun yazarı. Abdülhak Hamit, edebiyatta oynadığı önemli rol dışında aşkları ve içkiye düşkünlüğüyle de ünlenmiştir. Çok bilinen *Makber* şiirinin yazılmasının nedeni olan ilk karısı Fatma Hanım'ın ölümünden sonra, elçilik görevlisi olarak neredeyse çeyrek asır kaldığı Londra'da Nelly Clower isimli bir İngiliz ile evlenmiş, onun da ölmesi üzerine Cemile Hanım ile 20 gün süren bir evlilik yapmıştı. 59 yaşındayken Lucienne Hanım adlı kendinden hayli küçük Belçikalı kızla evlenmiş, bu hanım bir İtalyan asilzadesiyle evlenmek için ondan boşanmış, ama bir süre sonra Abdülhak Hamit'e geri dönmüştür.

Bu dağdağalı hayatında Abdülhak Hamit'in içkiye düşkün olduğu bilinen bir gerçektir. **Yahya Kemal**, Paris'te öğrencilik yıllarında Londra'ya bir seyahat yapar ve hayranı olduğu Abdülhak Hamit'i ziyaret eder. Yazarımız kendisini ertesi gün çok özel bir yere yemeğe götüreceğini söyler. Yahya Kemal bir İngiliz soylusuna gideceklerini hayal ederken, Abdülhak Hamit onu bir Ermeni'nin işlettiği ve rakı servis edilen sıradan bir lokantaya götürür. Hamit, rakıyı özlediği zaman buraya gitmekte ve Türk işi mezelerle rakı içmektedir. Abdülhak Hamit'i ve özellikle ailesini çok seven İbnülemin Mahmut Kemal de şairliğinden takdirle söz ettiği şairin içkiye düşkünlüğünü her zamanki sivri diliyle kınamaktan geri durmaz. EROL ÜYEPAZARCI

İbnü'lemin Mahmut Kemal İnal Son Şairler



Tarık Dursun K. (1931) Asıl adı Tarık Dursun Kakınç; otobüs biletçiliği, yönetmenlik, röportaj yazarlığı, yayıncılık, kitapçılık işlerinin yanı sıra şiir, hikâye, roman, deneme, senaryo türlerinde yapıtlar veren İzmir doğumlu edebiyatçı. Başlarda konularını İzmir'de geçen çocukluk ve gençlik çağı serüvenlerinden alırken, sonraki dönemlerde çeşitlendirdi; aşk, arkadaşlık, yaşam kavgası, cinsellik hiç kopmadığı temalar oldu. Alkole sığınmadan içmek, ucuz meyhanede, bir masa çevresinde geçen zamanı paylaşmak, onun kişilerinin göze batmaz özellikleridir. Yeri gelir, anılar da hikâyeleşir: "Gençlik yıllarımızın en unutulmaz Yahudisi, meyhaneci Yasef'ti. Cengiz Tuncer, Ziya Metin, Nedret Gürcan, Cemal Engindeniz, her akşam Yasef'in Havra Sokağı'ndaki meyhanesinde buluşur, şarap ya da rakı içerdik. On çeşit meze ve bir karafaki rakı iki buçuk liraydı." (*Gâvur İzmir Güzel İzmir*) Yakın zamanlarda ise şunları yazar: "Akşamcılığım yoktur. Gençlik ve orta yaşlılığım sıralarında içkiyi severdim, sonra sonra bırakmadım, ama azalttım." (*Atım Kaçtı Ben Vuruldum*) NECATİ GÜNGÖR

tarımsal kökenli distilat Tarımsal ürünlerin **fermantasyon**uyla elde edilen **mayşe**nin, hammaddenin tadını ve kokusunu muhafaza edecek şekilde fazla saflaştırılmadan distile edilmesi suretiyle elde edilen ve **alkollü içki** üretiminde kullanılan yarımamul.

Tarsus Suma Fabrikası Tekel tarafından 2000'de sumalık **şarap** tesisi olarak işletmeye açılan ve 2002'de **suma** üretimine çevrilen tesis. Fabrikanın anahtar teslim yapım sözleşmesi 1999'da imzalanmış; o yılın **yaş üzüm** kampanyasına yetiştirilerek, 7 ay sonra sumalık şarap üretimine başlamıştır. Aynı yıl suma üretimine çevrilmesine yönelik karar alınmış ve yatırıma devam edilmiştir. 2003'de 65 bin metrekarelik alanda yıllık 4 milyon litre suma üretim kapasitesine sahip bir işletme olarak faaliyete geçmiştir. Tarsus Suma Fabrikası, özelleştirme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından işletilmektedir. FÜGEN BASMACI

tas-ı arak 17. yüzyılda **Evliya Çelebi**'nin *piyade meyhaneciler* tabiriyle andığı **ayaklı meyhaneler**in, yani ayaküstü rakı satan seyyar esnafın servis yapmak için kullandığı, dudak payı hariç hacmi 5 cl. civarında olan küçük **kadeh**.

Tasarruf Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

taş gibi Argoda sarhoş.

taş plak meyhaneleri Nezih ortamlardan hoşlanan kibar içkicilerin gramofondan gelen müzik eşliğinde demlendiği eski zaman **meyhane**si. Bugün taş plak ve gramofon gibi *antika* haline gelen bu meyhanelerin bazıları sadece ismiyle dahi olsa yaşamaktadır. Geniş diskoteğiyle **İzmir**'deki **Akif Baba'nın Taş Plak Meyhanesi** bunlardan biridir. Gramofon **klasik meyhaneler**in demirbaşları arasında yer alırdı. Ama plastik endüstrisinin erken döneminde yapılan taş plaklar çok pahalı olduğu için hiçbir zaman dar gelirli kesimlere hitap etmemişti. Dolayısıyla *taş plak meyhanesi* olmayan meyhanelerin diskoteği genellikle sembolikti. İmdada, bir köşede duran radyonun alaturka emisyonları yetişirdi. 1960'lardan itibaren çok daha ucuza mal edilen vinil plakların yaygınlaşmasının sonucunda ortaya çıkan **pikaplı meyhaneler** bu eğlence türünün esas taşıyıcısı olacaktı.



Taşhan Meyhanesi İstanbul Laleli'de, eskiden İskenderboğazı denen mevkide bulunan taştan yapılmış tarihi hanın günümüze ulaşamayan meyhanesi. Üstat **Ahmet Rasim**, bir zamanların en namlı gedikli meyhanelerinden biri olan Taşhan Meyhanesi'nin Sultan **II. Abdülhamit** devrindeki halini şöyle anlatır: "Makasçılar'dan geçerek meşhur Boğaçacı Fırını'nın yanındaki sokakta Taşhan denilen büyük meyhaneye girilince, en tenha günde, hiç olmazsa kendi halinde söylenen, sermesti ilhamat, perişan

kâkül, çatık kaş, kan oturmuş göz, bıyıklı ise, bir tarafı yukarıda bir tarafı aşağıda, sakallı ise sakal bıyığa karışık, masanın üstünde şişesi, kadehi, mezesi, kalemi, kâğıdı, hatta mecmuai eşârı veyahut bir şairin divanı ile kirli mendili, tütün paketi duran birine rastlamak yüzde doksan dokuz ihtimal dahilindedir."

Ahmet Rasim Muharrir, Şair, Edip

tatlı Rakı sofralarında tatlı, **meze** veya varsa *ana yemek* sonrasında servis edilir. İçmenin sona erdiği anlamına gelir. Ortaya sunulan tatlı yahut **meyve**, yeterince karışık mezeler yemiş, içmiş olanların midelerini bastırmaya yarar. Ayrıca içmeye devam edenler için bir uyarı niteliği taşır; bunlar ellerinden bırakamadıkları kadehe eşlik edecek son mezedir. Tatlı olarak ağır, şerbetli hamur işleri yerine, elma, muz gibi meyveler, kayısı, incir gibi kuru meyvelerden yapılan, miktarı az, meze gibi *tadımlık* olan, ortadan çatal ucuyla kolayca alınabilen hafif tatlılar amaca daha uygun düşer. Limonla ezilmiş **tahin helvası** rakı sofralarının sonlandırıcılarındandır. İLHAN EKSEN



tatlı Argoda sarhoş, esrik.



Tatlıses, İbrahim (1952) Asıl adı İbrahim Tatlı; 1970'lerin sonunda yakaladığı şöhreti hiç yitirmeden bugüne taşıyan müzik, sinema ve TV yıldızı. Pavarotti'yle karşılaştırılan hançeresinin ve halk türkülerine getirdiği dinamizmin hakkı her zaman teslim edilse de, özel yaşamındaki irili ufaklı bitmez tükenmez skandallar sonucunda etrafında ciddi bir tepki yumağı oluştu. Bu tepkileri geniş kitlesel destek sayesinde göğüsledi, hatta lehine çevirdi. Halk onda bir Yılmaz Güney figürünü ve Özal döneminin *köşedönücü* profilini aynı anda görüyordu. Hiç okula gitmeyen, şöhrete ulaştığı yıllarda henüz okuma yazma bilmediği söylenen Tatlıses, **Urfalı Babi**'nin "bizim oranın eşeği bile makamlı anırır" diye nitelediği Urfa'nın zengin müzik meclislerinde yetişti. *Asbap geceleri, dağ yatıları* ve geleneksel olarak içki yasağı uygulanan **sıra geceleri** onun Oxford'u oldu. İlk hitleri Mukim Tahir'in *Ayağında Kundura*'sı ve Urfalı Babi'nin *Sabuha*'sıyla Urfa yöresel müziğini Türkiye sathına yaydı. Şehrin gece eğlentilerinde söylenen *Eski hamam eski tas* gibi türküler Tatlıses repertuarının demirbaşlarıydı:

> *Yaz demedim kış demedim eğlendim /Rakı içtim şarap içtim sallandım, a canım sallandım*

Tatlıses sahnesinin olmazsa olmazlarından bir diğeri de Kerkük türküsü *Yarin bahçesinden geçtim*'dir:

> *Bir arak ver, bir şarap ver, bir meze ver*

İçmeden oy oy oy oy oy oy

Sarhoşam oy oy oy oy oy oy

Mayhoşam oy oy oy oy oy oy

İbrahim Tatlıses *Sarhoş*, *İçem Diyorum* gibi alkollü şarkılarında, **arabesk** müziğin tematik dünyasını tekrarlamakla yetindi, ama diğer arabesk sanatçılarından farklı olarak, müziğe bir türkü yorumcusu olarak adım attığı için TRT ile barışık yaşadı, özel televizyonların yanı sıra TRT'de de sergilenen *İbo Şov* programıyla reyting rekorları kırdı. Kürt müziği ezgilerini kaynak göstermeden Türkçeye adapte etmekle sık sık suçlansa da, dil yasağının kalkmasından sonraki ilk Kürtçe hit *Şemmame* onun başarı hanesine yazıldı. DERYA BENGİ

tavernalar Yemek yenip içki içilen, canlı müzik eşliğinde dans edilen **çalgılı meyhaneler**. Rumcada **meyhane** anlamına gelen ve Osmanlı Rumları arasında yaygınlıkla kullanılan *taverna* teriminin, eskiden *çalgılı meyhane* olgusundan daha geniş bir alanı ifade ettiği söylenebilir. Araştırmacı Sula Bozis'in önemli kaynaklarımızdan biri olan *İstanbul Lezzeti* kitabında *meyhane* ve *taverna* terimlerini bazen özellikle ayırması, bazen de eşanlamlı olarak kullanması dikkat çekicidir. Günümüzde bu terimden daha çok Grek müziği eşliğinde sirtaki oynanıp doyasıya eğlenilen, aşka gelinip tabak kırılan içkili mekânlar anlaşılmaktadır. 19. yüzyılın son çeyreğinde ortaya çıkan **gazino** formunun, Cumhuriyet döneminde alaturkalaşmasında Rumlara özgü taverna geleneğinin de etkileri olduğu düşünülür. 1960'lardan itibaren, özellikle **Gaskonyalılar**'ın katkılarıyla popülerleşerek **eğlence hayatı**na yeni bir renk katan tavernalar, özellikle 1980'lerde Ferdi Özbeğen, Ümit Besen gibi popüler piyanist şantörlerin sahnesi olmuştu. Artık tavernalar Fedon gibi coşkulu şarkıcılardan soruluyor.



Taverna eğlencesi

tavşanca Tavşanoğlanlarca yapılan klasik Türk danslarından biri ve bu dans için yapılmış beste. Bugün unutulmuş bu dansın **köçekçe**den farkı, ayakların ve topukların yere belli aralıklarla ve ahenkle vurulmasıydı. Bu yüzden daha zor olduğu kaydedilmiştir. Şakir Ağa'nın bu dans için bestelenmiş saba makamında bir eseri vardır.

Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği / Metin And Osmanlı Sanat Dansı: Çengiler-Köçekler-Curcunabazlar

tavşanoğlan Erkek dansçı. *Tavşan*, *tavşanoğlanı* diye de adlandırılır. Çoğunlukla Ege adalarından gelirlerdi. **Köçek**lerden farklı olarak, etek giymezlerdi. Çuhadan topuklara kadar inen bir şalvar, çapraz düğmeli, ipek, sırma işlemeli kısa bir yelek olan *camadan* giyer, bellerine çok renkli bir kuşak sararlardı. Başlarına küçük bir külah ya da fes takarlardı. Çevik hareketlerle seke seke dans eden bu dansçılar, köçeklerle birlikte **gedikli meyhaneler**de dans ederlerdi. Adları, danslarının biçimi yüzünden de verilmiş olabilir. Metin And, Orta Asya'ya ilişkin kaynaklarda bu dansçılara benzeyen *beççeler*in tavşanlar gibi yüzlerinin kaslarını hareket ettirerek kırıştırdıklarını, *tavşanoğlan* adının bu nedenle verilmiş olabileceğini yazar.

Fuat Bozkurt Türk İçki Geleneği / Metin And Osmanlı Sanat Dansı: Çengiler-Köçekler-Curcunabazlar

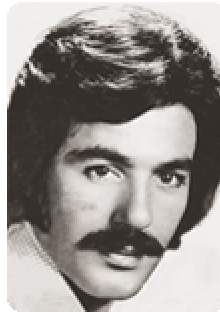
Tavukçu 1930'dan bu yana **Ankara**'da hizmet veren **içkili lokanta**. İlk sahibi sonradan Çiçek Lokantası'nı açan Arnavut Hüsamettin'dir. 1954'e kadar müşterilerine tavuk suyu çorba ve tavuklu pilavla sınırlı ama leziz bir mönü sunan Tavukçu, yıllarca Ulus'taki yerinde faaliyet göstermiştir. 1969'da **Körfez**'in ortaklarından *Komünist İsmail* lakaplı, Rizeli İsmail Poyraz tarafından satın alındıktan kısa süre sonra Kızılay'a taşınmış ve bugünkü şöhretini kazanmıştır. Salaşlığına rağmen özellikle öğle rakılarına düşkün entelektüellerin, gazetecilerin ve Ankara'ya yolu düşen İstanbulluların müdavimi oldukları bir çekim merkezidir. Rifat Ilgaz, Oğuz Atay, Örsan Öymen, Çetin Altan, lokantanın devamlı ve namlı müşterileri olmuşlardır. **Aziz Nesin**, Tavukçu'ya uğradığında onu bekleyen özel masasında ağırlanmıştır. Tavukçu'nun rakıya eşlik eden spesiyaliteleri

arasında kışın hamsi tava ve yazın tavuk şiş muteberdir. Emektar garsonlarının başına buyruk tavırları ve kapanma vaktinin geldiğini hatırlatan meyve tabağı ikramı alameti farikalarıdır. FUNDA ŞENOL CANTEK





tavus kuyruğu Aşırı sarhoşluktan dolayı çıkarılmış kusmuk.



Tayfur, Ferdi (1945) Tam adı Ferdi Tayfur Turanbayburt; içli sesiyle arabesk müziğin zirvesinde yer alan Adanalı şarkıcı, besteci, söz yazarı, film yıldızı. Babası, ona efsanevi tiyatrocu ve dublaj sanatçısı Ferdi Tayfur'un adını verdi. Raj Kapoor'un oynadığı *Avare* filmi, genç Tayfur'un etki kaynaklarının başında geliyordu. 16 yaşında şarkıcı olmak için geldiği İstanbul'da ancak 30'lu yaşlarında tutunabildi. Çıkışını 1975'te *Çeşme* ile yaptı. Arabeskle özdeşleştirilen köy/kent karşıtlığı, gurbet, gurbetçilik temaları Ferdi Tayfur şarkılarının temel direğiydi. Popüler şarkıcılar arasında bu denli ağlayan, inleyen, hıçkıran bir erkek sesine ülke ilk kez tanık oluyordu. Arabeskin devlet radyo ve televizyonundan yayınlanmadığı yıllarda, filmler ve turnelerle Anadolu'ya ulaştı, büyük bir hayran kitlesi topladı. *Huzurum Kalmadı*, *Merak Etme Sen*, *Ben de Özledim*, *Yadeller*, *Sen de mi Leyla*, *Yaktı Beni*, *Sabahçı Kahvesi*, *Durdurun dünyayı başım dönüyor* gibi şarkıları rakı masalarının vazgeçilmezlerinden oldu.

1992 tarihli, *Bu kadeh senin şerefine Emmoğlu / O türküyü bir daha çal, gene çal* sözleriyle başlayan *Emmoğlu*'nun klibinde, dağ başında kurulmuş bir **çilingir sofrası** mizanseni vardı. Bu klipte rakıyı neden **çay bardağı**nda içtiğini, romanı *Şekerci Çırağı*'nda şöyle anlatıyordu: "Köyde, mahallemde bilmezlerdi öyle Rakı kadehini. Çay bardağından ötesi lüks sayılırdı. Nerden bulacak, lüks yerlerde kullanılan uzun Rakı kadehlerini? Dolayısıyla çay bardağı her haliyle hem ucuz, hem kullanışlıydı. Bana kalırsa, çay bardağında daha şık duruyor Rakı. Düşündüğüm hikâye; öyle kulaktan dolma ya da olmayan bir geleneği olmuş gibi göstermeye dayalı değildi. Tamamen halkımızın da yakından yaşadığı, bildiği Rakı kültürüydü." Aynı kitapta, "aslan sütü"nden bahsederken şunları söylüyordu: "Sanki elindeki, bir Rakı şişesi değil; bir derde şifa, bir mübarek zemzem suyuymuş gibi, imrenti içinde baktı şişeye."



2000 yılındaki *Sigarayı Bıraktım* ise farklı bir Ferdi Tayfur şarkısıydı:

Kurtuldum meyhanenin mey kokan havasından

Hor gördüğün her şeyi çıkardım hayatımdan

Gece hayatım bitti, kadehi yere attım

Beni kutlamalısın sigarayı bıraktım. MURAT MERİÇ

tayyare Uçak; argoda çok sarhoş kimse. Bazen "uçurtma" anlamına gelen *teyyare* sözcüğü de bu amaçla kullanılır.

tek Bir ölçü rakı. Türkiye'deki ulusal içki ölçülerine göre 4 cl.'dir.

tek atmak İçki içmek; bir **tek kadehi** kadar içkiyi bir yudumda içmek.

tek kadehi Özellikle rakı içmek için kullanılan, dudak payı hariç 4 cl. hacminde, gayet zarif görünümlü **kadeh**. Genellikle kristal olur ve kadehin kenarına çiçek desenleri yapılır. Keyif ehli eski tiryakiler bu kadehte soğuk rakılarını yudumlarken, sofrada bulunan **karafaki**nin de çiçek desenli olmasına özen gösterirdi.

Tek Rakısı Tekel tarafından kısa bir süre üretilen anasonlu ve sakızlı **distile alkollü içki**; **mastika**. 1945'te piyasaya sürülüp rakı tiryakileri tarafından beğenilmeyen **Sakız Rakısı**'nın kapatılmasından yirmi yıl sonra, Tekel yeni

bir deneme daha yaptı. Tek Rakı 1967'de *sakız rakısı* olarak üretildi. Ancak o da pek fazla rağbet görmeyince 1975'te üretimi durduruldu.



Mey İçki Koleksiyonu

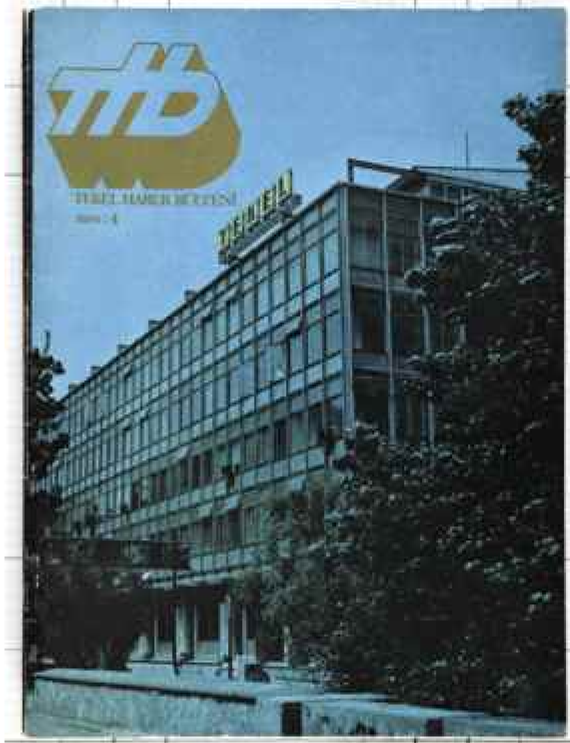
Tekel 1860'larda tütün inhisarı idaresi olarak kurulan, 1884'den itibaren *Reji Şirketi* adıyla faaliyet gösteren, 1925'te **tütün**ün, 1926'da **alkol** ve **alkollü içkiler**in devlet tekeli altına alınması ile monopol yönetimini üstlenen, 1933'te *İnhisarlar İdaresi*, 1946'da *Tekel Genel Müdürlüğü* adını alan, 1984'te Kamu İktisadi Kuruluşu olup 1987'de adı *Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğü*'ne dönüşen [*bkz.* **monopol dönemi**] ve 2004'te alkollü içkiler, 2008'de tütün mamulleri bölümünün özelleştirilmesiyle [*bkz.* **serbest piyasa dönemi**] geriye adı kalan kurum.

Osmanlı İmparatorluğu'nun son altmış yılı ile Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk seksen yılı arasında yaşanan ekonomik ve sosyal değişimlerin canlı kanıtı, görünür yüzü olan bu kurum; sektör düzenleyicisi olmanın ciddiyeti ile düzenlediği sektörün aktörü olmanın önlenemez rehavetini birlikte yaşayan bir sanayi deviydi. Bir asrı aşan faaliyet sürecinde, tarıma dayalı sanayici olmanın çilekeşliği ve insanların zevkine hitap eden bir alanda üretim yapmanın ruh zenginliğini birarada geliştirerek köklü bir kurum kültürü oluşturmuştu. Görmesini bilene bir koca yürek, görmesini bilmeye hantal bir devdi Tekel...

İlginç bir ataklığı vardı bu devin. 1940'ta kendi ihtiyacı için teknik eleman yetiştirmek üzere Eksperlik Okulu'nu, 1946'da ise Araştırma Enstitüsü'nü kurmuştu. **Müskirat eksperliği** okulu, ülkenin Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisliği Fakültelerinin artması üzerine kapanmış; Tütün Eksperliği Okulu ise Celal Bayar Üniversitesi'ne bağlı bir yüksek okul haline getirilmiştir. Tekel Araştırma Enstitüsü, 2000'li yıllara kadar her yıl tütün, tütün mamulu ve alkollü içki alanında onlarca araştırma yürüten ve her araştırmasının sonucunu yayınlayan bir araştırma birimi olduğu gibi; tütün ve alkol analizleri konusunda son yıllara kadar ülkenin en yetkin laboratuarı olarak hizmet vermişti. Tekel Spor Kulübü, Aylık Tekel Dergisi, Tekel Sanat Galerisi, Tekirdağ Ulusal Şarap Yarışmaları, Ürgüp Uluslararası Şarap Yarışmaları gibi sayısız alanda etkinliği vardı Tekel'in.

Her yıl Anadolu'nun dört bir yanında kampanyalar açar; tütünü, **üzüm**ü, **anason**u direkt üreticiden alırken, yüzbinlerce çiftçinin muhatabı olurdu.

1990'ların başında 4.600'ü alkollü içki sektöründe çalışan 40 bin civarında kadrolu memur ve işçi ile 10 bin civarında geçici işçinin ekmek kapısıydı. Aynı dönemde 27 alkollü içki ve 8 sigara fabrikasında üretim yapıyordu. Kendi ürettiği malları ve TŞFAŞ'den aldığı etil alkolü, ülkeye yayılmış 77'si Başmüdürlük olmak üzere 790 pazarlama birimi ile dağıtılıyordu. Etiket, kutu, metal kapak gibi önemli ambalaj malzemelerini de kendisi üretiyor; ayrıca, 102 adet yaprak tütün işleme birimi, 46 adet tuz ünitesi faaliyet gösteriyordu. İç satış hasılatı dönemin parası ile 30-40 trilyon TL, dış satış hasılatı 1,5 trilyon TL seviyesinde idi.



Mey İçki Koleksiyonu

Her yıl vergi rekortmenleri listesinde yer alan bu kurum, lüks tüketim malı üreten bir şirketten beklenecek ticari kıvraklığı göstermekte zorlanıyordu. Özellikle, ülkenin serbest piyasa modelini hızla benimsediği, dışa açıldığı, ithal ürün kullanımının yaygınlaştığı ve rekabetin hayatımızı yönlerdirdiği 80'li yıllardan sonra, iktisadi faaliyet gösteren kamu kuruluşlarının ortak yazgısıyla, kamusal görevlerinin yükü ve ticari davranma çabası arasında her geçen gün daha fazla sıkışmaya başlamıştı. Bu dönemde de yatırımlar ve yenilikler yapmayı denedi; fabrika kurdu, eski tesislerini rehabilite etti. Ancak, globalizasyon çağı, AB kriterleri, Gümrük Birliği kuralları ile şekillenen yeni ekonomik düzen, 2001 yılında Tekel'i özelleştirme listesine aldı ve 2000'lerin başında Tekel, uzun yıllar önce özel sektörden devraldığı bayrağı, yine özel sektöre devretmiş oldu.

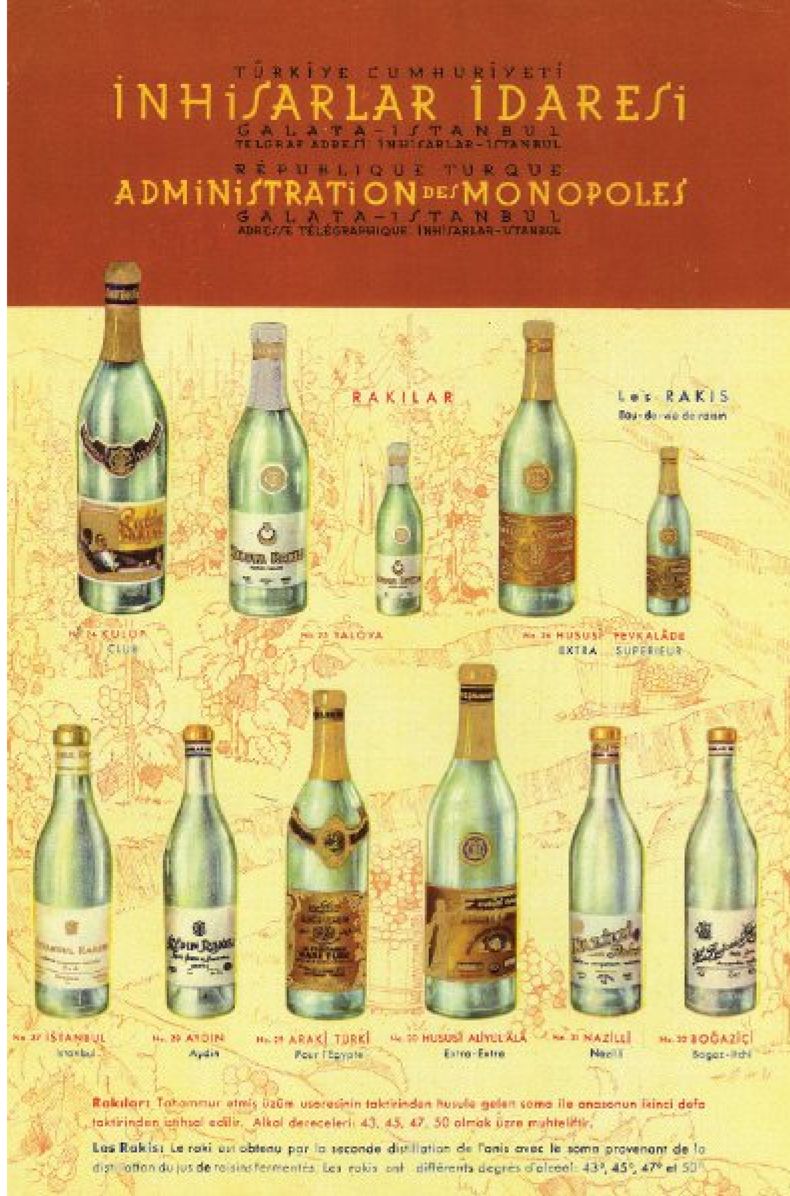
Üretici kimliğini özel sektöre devreden Tekel, düzenleyici kimliğini Tütün Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu'nda yaşatıyor. 70 yıla yaklaşan devlet monopolü döneminden sonra serbest piyasa yapısının oluşturulması ve sürdürülmesi konusunda bağımsız idari otorite olarak kurulan TAPDK'nın kuruluş kadrosu, yine Tekel çatısında yetişmiş kişilerdir. FÜGEN BASMACI

tekel bayii Argoda ayyaş, sürekli sarhoş.

Tekel İçki Fabrikaları Anadolu'nun değişik köşelerine dağılmış, her birinin gelişim sürecinde ülke tarihini okuyabileceğiniz, her birinin varlığında yöre tarımcısının umudunu görebileceğiniz, 1930-2003 yıllarının **alkollü içki** üretim tesisleri.

Tekel içki fabrikalarının kuruluş yılları, genç Türkiye Cumhuriyeti'nin arayış ve çaba yıllarıdır. Milli politikalarla beslenen sanayileşme hareketi içinde alkollü içkilerin gayet önemli bir vergi kaynağı olması bilinciyle, **distile alkollü içkiler** ve **etil alkol** alanında bir monopol yapısı oluşturulmuştur. **Fermente alkollü içkiler** ise monopol altına alınmamıştır; ancak, bu alanda da baş rol oyunculuğu uzun yıllar Tekel'in elindedir.

Uzaktan bir monopol soğukluğu içinde algılanan, yöre tarımcısının kendine düşen paydan tatmin olmayıp şikâyet ettiği, keyif erbabının ürün çeşitlemesini yetersiz bulup söylendiği, bir yüzü kamu düzenleyicisi, bir yüzü düzenlediği alanın sanayicisi olan Tekel; aslında çok ciddi bir kurum kültürünün varlığı ile ayakta duran, tarıma dayalı sanayici ciddiyetini ve insanlara keyif aracı üretiyor olmanın verdiği ruh zenginliğini bir arada taşıyan bir grup insandı...



Vefa Zat Koleksiyonu

Tekel İçki Fabrikaları, İstanbul'daki Genel Müdürlük organizasyon şemasında dönem dönem isimleri değişen ama mantığı değişmeyen bir merkez birimine bağlı olarak faaliyet gösterirdi. 50'li yıllarda *Müskirat Fabrikaları Şubesi*, 90'larda *Alkollü İçkiler Sanayii Müessese Müdürlüğü* olarak adlandırılan bu birim, satıştan sorumlu merkez biriminin yıllık satış tahminlerini aldıktan sonra, önce alkollü içki bazında yıllık üretim planlarını yapardı. Sonra üretilmesi planlanan içkilerin fabrikalar arasında dağılımını yaparak, işletmelerin yıllık üretim planlarını hazırlardı. Ardından bu üretimlerin hammadde ve malzeme ihtiyaçlarının yıllık planlaması yapılır; direkt üreticiden ve kooperatiflerden yapılacak hammadde alımları belirlenirdi. Her bölgede açılacak **yaş üzüm**, **kuru üzüm**, **anason** alım noktaları saptanır; alım ekipleri oluşturulur ve uzun zahmetli kampanyalar yaşanırdı. Tekel'in mühendisleri ve müskirat eksperleri on binlerce üretici ile birebir muhatap olur; her hammadde, alım sırasında kalite açısından değerlendirilerek fiyatlandırılırdı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Tekel İspirto Fabrikası

Kampanya çalışmaları kapsamında hangi şarap fabrikası ne kadar içmelik, ne kadar sumalık şarap yapacak, hangi suma fabrikası hangi rakı fabrikasını besleyecek, kararlaştırılır; Türkiye'nin dört bir yanındaki alım noktalarından işletmelere hammadde, işletmeler arasında ise yarımamul sevkiyat ağları kurulurdu.

Yeni fabrikalar, mutlaka hammaddenin yetiştiği ve istihdam sıkıntısı çekilen yörelere açılır; mevcut fabrikaların sürekli bakım onarımı yapılırdı. Bazı İçki Fabrikaları, bulunduğu il veya ilçenin tek sanayi işletmesi idi. O yöreye sanayicilik geleneği o işletme ile taşınır; babaların tek hayali oğullarının o işletmede çalıştığını görmek olurdu. Ciddi oranda kadın çalışanı olan fabrikaların içinde, genellikle bir çocuk yuvası da bulunurdu.

Kendi dili vardı içki fabrikalarının; distilasyona *taktir*, imbiğe *rakı kazanı*, şişelemeye *imla* denirdi. İmla ve laboratuarlar kadın ağırlıklı olur, herkes beyaz önlük giyer, herkes tadım yapmayı bilirdi. Günlük şişelemenin düğmesine basmadan önce, rakının mutlaka fabrika müdürünün odasına gelmesi ve müdürün tadımından onay alması gerekirdi. Fabrikada birimler arasında birbirini kontrol etme, aynı içkiyi üreten fabrikalar arasında da birbirine rakip olma geleneği yerleşmişti. Kim rakı imbiğini daha iyi temizliyor, bir yarıştı; kim etiketi daha düzgün yapıştırıyor, başka bir yarış... Ayda bir toplanılır, her fabrikanın ürünü kör tadımla değerlendirilir, sonuçlar açıklandıktan sonra herkes birbirini kıyasıya eleştirirdi.

Tekel alkollü içkiler bölümü, merkez yöneticisi ve fabrika çalışanı ile birbirini ve yaptığı işi seven, sayan, geleneğine bağlı kocaman bir aile idi. Ansiklopedinin fabrika isimleri ile açılan madde başlıklarının altında, açılış kapanış yılları ve kapasite rakamları görünse de asıl olan bu kocaman ailenin varlığıdır. FÜGEN BASMACI

Tekel Takımı 1960'lı yılların sonlarına doğru birlikte içip sohbet etmek üzere kurulan rakıcı grubu. Daha çok Kabataş Liseli ve Beşiktaşlı arkadaşlardan oluşan Tekel Takımı, çeyrek yüzyıl boyunca her pazartesi akşamı hiç sektirmeden çeşitli meyhanelerde toplandı. Takım kaptanı Oktay Atasü'ydü, başlıca oyuncuları arasında **Aydın Boysan**, Maruf Önal, Hasan

Pulur, Yalçın Çıkınoğlu, Erdoğan Bozok, Tolon Tosun, Turgay Çekirge, Turgay Atasü, Paşa Saim, Kirpittin Kemal, Gümrükçü Kerim ve Mühendis Şefik bulunuyordu.

Aydın Boysan Hayat Tatlı Zehir



tekir Akdeniz, Ege ve Marmara kıyılarında bulunan, çoğunlukla aynı aileye mensup **barbunya** ile karıştırılan kırmızı renkli küçük **balık**. Barbunyaya kıyasla Marmara'da daha çok rastlanan tekir, ilkbahar aylarında Karadeniz'e göç eder. Tekir şekil olarak barbunyaya benzese de barbunyanın vücudu daha tombuldur. Ayrıca tekirin kafası ve vücudunun rengiyle gözlerinin iris tabakası daha soluk bir kırmızı tonundadır, alt çenesi daha kısadır. Her iki balık da taze olarak, kızartma ve ızgara yapılarak yenir. Çoğu kimse barbunyayı tercih ederse de meraklıları tekiri daha lezzetli bulur. İLHAN EKSEN

Tekirdağ İçki Fabrikası (Tekirdağ Şarap Fabrikası, Tekirdağ Şarap ve İçki Fabrikası) 1931'de **Tekel** tarafından **şarap** fabrikası olarak kurulan ve 1967'den itibaren **rakı** üretimi eklenerek faaliyetine devam eden tesis. Tekirdağ Fabrikası, Tekel tarafından Fransa'dan getirtilen şarap uzmanı M. Emile Bouffart'ın verdiği rapor üzerine kurulmuş ilk endüstriyel şarapçılık işletmesidir. 104.600 metrekare alan üzerine kurulan fabrikanın ilk binası, halen kullanılmakta olup; zamanla pek çok ilave yapılmıştır. Fabrikanın kuruluş kapasitesi 2,5 milyon litredir. Hatta kuruluşunda fabrika bahçesinin deneme bağı olarak kullanıldığı ve burada Avrupa'nın tanınmış şaraplık üzüm çeşitlerinin denendiği bilinmektedir.

1945'te fabrikanın kapasitesi 5 milyon litreye çıkmıştı ve basında adından "memleketteki mevcut şarap fabrikalarının en büyüğü ve en mütekâmili" olarak bahsediliyordu. 1976'da şarap küv kapasitesi 15 milyon litreye yükselmişti. Zaman içinde açılan Uçmakdere, Hoşköy ve Kırcasalih Şarap İmalathaneleri de Tekirdağ Fabrikası'na bağlı olarak çalışıyordu.

Sadece şarap üretimi amacıyla faaliyete geçen Tekirdağ İçki Fabrikası'nda ilk **distilasyon** imbiği, 1940'ta **kanyak** suması üretmek amacıyla kuruldu ve 1980'e kadar yılda 0,6 milyon litre kapasite ile kanyak suması üretilerek, İstanbul Likör ve Kanyak Fabrikası'na gönderildi.

1967'de yıllık 1 milyon litre kapasite ile rakı **imbik**leri kuruldu. Rakı üretimi kademeli olarak 70'li yıllarda 7,8 milyon litreye, 1998'de 14,8 milyon litreye çıkarıldı. Ayrıca, 1980-1989 yılları arasında **cin** de üretildi.

Şarapçılığa çok iddialı başlamış olmanın verdiği alışkanlıktan olsa gerek, Tekirdağ İçki Fabrikası rakı üreticisi olarak da ülkenin gündemine yerleşmeyi iyi bilmişti. Yöresinden geçen herkese, Tekirdağ yapımı **Yeni Rakı**'yı *Tekirdağ Rakısı* olarak satın aldırmayı başarıyordu. Bu tüketici eğilimini değerlendiren dönemin Genel Müdürü S. Yücel Özden, 1995'de **Tekirdağ Rakısı** adının bir marka olarak tescil ettirilmesini sağlamıştı. Ancak, üç ünlü Tekel markasının ardından dördüncü marka olarak piyasaya çıkarılması 2000 yılını buldu.

Tekirdağ karayolunda kara tarafındaki eğimli araziye yerleşmiş olan fabrikanın, sahilde bulunan pompa sistemleri ile denizyolundan büyük miktarda ürün sevk edebilme kabiliyeti vardı. Kapısından içeriye adım atıldığında, ortama sinmiş çalışkanlık ve temizlik hissedilirdi. Hep daha fazlanın peşinde koşan, ancak o kadar da geleneksellliğini koruyan bir iş yeriydi Tekirdağ İçki Fabrikası. Özelleştirme sonrası Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından rakı fabrikası olarak işletilmeye devam edilmektedir. FÜGEN BASMACI

Tekirdağ Rakısı Tekel tarafından 2000 yılında piyasaya çıkarılan ve halen Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilmekte olan **rakı**.

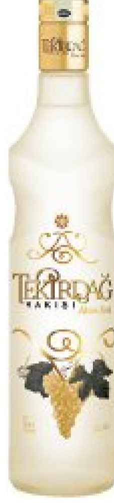


Tekel 90'lı yılların sonuna doğru uzun zamandır piyasada oluşan *Tekirdağ Rakısı* imajını, bir ticari marka olarak değerlendirmeyi planlamıştı. [Halk arasındaki Tekirdağ efsanesi için *bkz.* **göbek rakı**] Yeni hazırlanacak ürünün, uzun yıllardır piyasada bulunan **Yeni Rakı**, **Kulüp Rakısı** ve **Altınbaş Rakı** markalarından farklı özellikler taşıması hedefleniyordu. Girdi olarak belli bölgelerin **üzüm** ve **anason**unun kullanılması ve üretimin sadece **Tekirdağ İçki Fabrikası**'nda yapılması, rakı tarihinin ilk **coğrafi işaret** unsurlarıydı. **Suma** kullanılarak, %45 alkol derecesinde hazırlanması ve meşe fıçıda olgunlaştırılması suretiyle de geleneksellik, kalite ve içim kolaylığı kriterleri sentezlenmiş oldu. Ayrıca, uzun yıllar sonra ilk kez piyasaya 50 ve 100cl.'lik **şişe**lerle sunuldu.



Tekirdağ Rakısı özelleştirme sonrası Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. ...tarafından, Tekirdağ İçki Fabrikası'nda %100 yaş üzümden üretilmekte;

Tekirdağ Rakısı, *Tekirdağ Rakısı: Trakya Serisi* ve *Tekirdağ Rakısı: Altın Seri* olmak üzere üç ürün grubu halinde ve çeşitli ambalaj boyutlarında piyasaya sunulmaktadır. Altın Seri, meşe fıçıda olgunlaşma sürecinde kazandığı hafif sarımsı rengi ile ayrımlanmaktadır. FÜGEN BASMACI



tekkede iftar Bir ramazan günü Peyami Safa, Yusuf Ziya Ortaç, Orhan Seyfi Orhon, Yahya Saim ve Elif Naci, **Üsküdar**'da bir tekkeye iftara çağrılırlar. Böyle ortamları pek sevmeyen Elif Naci, iftar sözünü duyunca bozulur. Ama Peyami Safa, "Bu başka bir iftar, bu iftarda içki de içiliyor" deyince gitmeyi kabul eder. Top atıldıktan sonra güzel bir içki sofrası kurulur. Sofrada iri yarı, uzun boylu, güzel bir adam hizmet etmektedir. Elif Naci; hem güleç yüzlü hem de çok bilgili bu adamın kim olduğunu merak edip Peyami Safa'ya sorar. "O bir katildir" der Safa, kimi öldürdüğü sorusunu ise "babasını" diye yanıtlar. O andan itibaren adamın Naci'nin gözündeki değeri düşer. Çünkü Naci, bir süre önce babasını kaybetmiş, cenazesine yetişmeye çalışırken tren altında kalma tehlikesi geçirmiştir. Tekkedeki iftar sofrası, Elif Naci ile **Halikarnas Balıkçısı**'nın ilk ve son karşılaştığı yer olur.

Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti



TOGO

Peyami Safa

tektekçiler Rakı veya şarabı **kadeh** ile veren, genellikle ayakta içilen ucuz **meyhane**. Müşterilerinin birçoğu ayaküstü bir-iki **tek** atıp kaçmayı tercih ettiği için bunlara *tektekçi* veya *tektek meyhanesi* denmiştir. Haşlanmış yumurta, haşlanmış patates, **beyaz peynir** gibi basit mezelerin bulunduğu bu mekânların masaları genellikle mermer olur, yerlere kolay temizlenmesi için mutlaka talaş atılır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Tektekçide Bira İçenler

temaşa Hoşlanarak bakma, seyretme. Eski mesirelerde yapılan âlemlerde ve **Boğaziçi**'ne özgü **mehtap sefası**nda *temaşa* her şeyden önce gelirdi.

temiz içmek Kararında içmek, dozunda kalmak. Ölçüyü tutturanlara *temiz içici* denir.

Tepebaşı Gazinosu (Tepebaşı Bahçesi, Tepebaşı Belediye Bahçesi. Tepebaşı Belediye Gazinosu) İstanbul Tepebaşı'nda alaturka müzik ağırlıklı **gazino**. Bugün TRT binası ve katlı otoparkın bulunduğu alanda daha önceleri, Dram Tiyatrosu (1970'te yandı) ve Komedi Tiyatrosu (50'lerde yıktırıldı) bulunuyordu. Bu iki tiyatronun arasındaki bahçe, 1940'tan itibaren belediye mülkiyetinde bir gazino olarak varlık sürdürdü, sonraları Komedi Tiyatrosu'ndan boşalan kısma uzanarak yenilendi. Tarihte *Tepebaşı Bahçesi* tabiri, 1880'lerden sonra, **Pera Palas**'tan Galatasaray istikametindeki apartmanların başladığı yere uzanan ve sözü edilen iki tiyatro ve gazinonun yanı sıra, alafranga bir teras gazinosu ve **Gardenbar**'ı da kapsayan çok daha geniş alan için kullanılagelmiştir. Öte yandan, kışları kapalı bölümde hizmet veren Tepebaşı Gazinosu'na, programın açık havaya taşındığı yaz aylarında *Tepebaşı Bahçesi* demek de âdettendir.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Tepebaşı Bahçesi'nde dans şovunu izleyenler

İlanlarında "İstanbul'un en büyük müzikholü" olarak tanıtılan gazino, "memleketin en kıymetli ses sanatkârlarını ve saz topluluğunu sinesinde barındırır." Tıpkı civardaki rakipleri **Kristal**, **Küçük Çiftlik Parkı**, **Maksim**, **Tepebaşı Cumhuriyet**, **Taksim Belediye** gazinoları gibi, "az alafranga, bol alaturka" formülüyle hareket eder, jonglörler, trapezciler, akrobatlar, illüzyonistler, bale ve dans grupları, Latin ve İspanyol çalgıcıların yanısıra Perihan Altındağ, Sabite Tur Gülerman, **Safiye Ayla**, **Zeki Müren**, **Müzeyyen Senar**, Adnan Pekak gibi assolistlerle çalışır. Dar gelirliler de bahçeye davet edilir: "Gece hoparlörlerle programı takip etmek kabil olduğu gibi, müşterilerimiz yemekleriyle gelebilirler. Konsomasyon 40 kuruştur, ayrıca garson parası yoktur." 40'lı ve 50'li yıllardaki en parlak devrinin işletmecileri, *Büyük Türk Musikisi Ansiklopedisi* yazarı Yılmaz Öztuna'nın babası *Pepe* lakaplı Muhittin Öztuna, gazinoculuktan sonra plakçılık da yapan Faruk Altuni ve **Fahrettin Aslan**'ın ortağı olarak bilinen Emin Yeyman'dır. 1942'de Safiye Ayla'lı *Alabanda* revüsü aylarca burada sahnelenir. 1963'te halk türküleri sanatçısı Muzaffer Akgün için hazırlanan sahnede, üstünden su akan bir kaya parçası, kilim motifleri ve renkli ışıklardan oluşan görkemli dekor, yönetmen Lütfi Akad'ın eseridir. Tepebaşı Gazinosu'nda **Yeşilçam** filmleri de çekilmiş, örneğin *Emine*'de Filiz Akın, şarkılarını burada söylemiştir.

Seza Durudoğan "Tepebaşı Bahçesi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Lütfi Akad Işıkla Karanlık Arasında / Yusuf Ziya Ortaç "Tepebaşı Bahçesi", Akbaba, 7 Aralık 1966

tepsici Meyhanelerde büyük tepsi içinde **meze** dağıtan görevli. Eski **Kuzguncuk** meyhanelerinde tepsici, evlere de servis yapardı.

terakki etmek Nurullah Ataç'ın *rakı içmek* yerine kullandığı söz.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Terziyan, Nubar (1909-1994) Ermeni asıllı sinema ve tiyatro oyuncusu. **Yeşilçam**'ın altın dönemi olarak kabul edilen 1950-1980 yılları arasında, 500'ün üzerinde filmde rol aldı. Kimi zaman polis, emniyet müdürü, kimi zaman doktor, fabrikatör, eczacı, kimi zaman klarnetçi, udi, kahveci, balıkçı, kimi zaman meyhaneci (*Sahipsizler*, *Balıkçı Osman*, *Kardeşim*, *Zeyno*, *Küçük Sevgilim*, *Baskın*, *Sığıntı*, *Cevriyem*) ama her rolünde hep iyi adam, sevimli, tonton amca oldu. Eski Türk filmlerinde rakının mekânları, Nubar Terziyan'ın sahibi olduğu, muşambalı masalara hizmet ettiği, boynunda asılı bir bezle, filmin esas oğlanı müşterisine yaklaşıp, babacan tavırla "beyim çok içtiniz, artık yeter" diye uyardığı meyhanelerdi.

Rakı konusunda kendisini de uyaran bir insandı. "Rakı beni içmezdi, ben rakıyı içerdim. Bilirdim ki, şişede durduğu gibi durmazdı o..." Babası her akşam, "oğlum bu benim ilacım" dediği iki kadeh rakısını, yarı yarıya su katarak içerdi. Sonraki yıllarda Nubar Terziyan da bu ilacı almaya başladı. Mezesi ermeni pilakisi ve arnavut ciğeriydi. Her zaman kıvamında içer, her seferinde "iç şunu Nubar, var ise yerinde şuurun, dünya varmış yokmuş ne umurun" sözünü tekrarlardı.

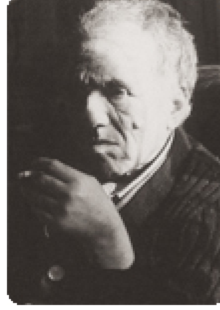
Sinema yazarı Turhan Gürkan'ın deyişiyle "gerçek bir İstanbul efendisi" olan Nubar Terziyan, çok sevdiği arkadaşı Hulusi Kentmen'in ölümünün ardından yatağa düştü. Kendi kendine "veda etmenin zamanı geldi" dedi ve 14 Ocak 1994'te veda etti. DİLEK ÇETİNKAYA

Nubar Terziyan Ne İdim Ne Oldum

teselli Avunma. Rakı içerek kendini avutma.



testi Geniş gövdeli, dar boğazlı, genellikle topraktan yapılan su kabı. Eskiden **şişe** zorlukla üretilen, nadir ve pahalı bir nesne olduğu için halk arasında bilinmez, içki taşımak için *testi* ve benzeri su kapları kullanılırdı. Bu aynı zamanda içindeki içkiyi kamufle etme yoluydu. **Gedikli meyhaneler**de kullanılan şarap **binlik**leri testi, rakı binlikleri ise bakır **güğüm**dü. Ama testi halk arasında rakı için de kullanırdı. Bu gelenek Cumhuriyet dönemine kadar sürdü. **Men-i Müskirat** döneminde Ankara'da üretilen **kaçak rakı** testilerle satılıyordu.



ŞAHAP BALCIOĞLU

Tez, İlhami Bekir (1906-1984) Şair ve gazeteci. İstanbullu bir anne ile Libya'nın soylu kabilelerinden bir babanın oğlu olarak Trablusgarp'ta dünyaya geldi. Küçük yaşta annesini yitirince subay dayısı tarafından İstanbul'a getirildi. 1910'lu yıllarda ülkemizin yaşadığı savaşlar, yoksulluklar, salgın hastalıklar sırasında ailesinin bireylerini teker teker yitirince Darüleytam'a (Yetimler Yurdu) verildi. Daha sonra Muallim Mektebi'ni bitirip ilkokul öğretmeni olarak hayata atıldı. İçkiye ilk öğretmenliği sırasında başladığını belirtir anılarında.

Yan gelir sağlamak için *Aydınlık* dergisinde gazeteciliğe başladığında Nâzım Hikmet'le tanıştı ve yakın arkadaş oldular. Nâzım Hikmet ve Ercüment Behzat'la birlikte serbest nazımın edebiyatımızdaki öncü şairlerinden biri oldu. Nâzım Hikmet'le arkadaşlığı ve solcu kimliği yüzünden zaman zaman sıkıntı çekti. Bu dönemlerde içkiye daha çok sığındı. *Taşlıtarladaki Ev* romanındaki kahramanı aracılığı ile bu bunalımlı dönemlerini anlatmıştır.

İlhami Bekir yaşamının sonuna kadar içkiyi bırakmadı. Tam anlamıyla bir **akşamcı** idi, ama efkârlandığı zaman gündüzleri de içerdi. Son dönemlerini geçirdiği Kadıköy'de çevresindeki genç edebiyatçılarla **çilingir sofrası**nda buluşurdu. Çoğu zaman akşamları önce hafif bir yemek yer sonra, deyim yerindeyse **meze**lerden *çöplenerek* rakısını içmeye başlardı. Başta Nâzım Hikmet olmak üzere 1920'lerden beri tanıdığı birçok şair, yazar ve solcu aydınlarla ilgili anılarını tadına doyulmaz ve kendine özgü biraz şakacı, biraz külyutmaz üslubuyla anlatır, bu arada söz konusu kişilerin hakkını yememeye özen gösterirdi. Kendisi içkiye düşkün olmakla ve çoğu zaman ölçüyü kaçırmakla birlikte *usturuplu* içmek gerektiğini öğütlemekten, ölçülü içme konusunda çevresindeki genç arkadaşlarını uyarmaktan da geri kalmazdı. ERAY CANBERK

Refik Durbaş Mektup Var İlhami Bekir'den

tezgâh Gedikli meyhanelerde kapıdan girilince sağda veya solda bulunan, arkasında **mastori**nin görev yaptığı, önünde **tektekçiler**in demlendiği uzun mermerden **içki** ve **meze** galerisi, bir tür **bar**. Meyhanelerin bir kenarına

büyük şarap **fıçı**ları, diğer kenarına *tezgâh* konurdu. Tezgâh üstünde rakı, şarap kadehleri ve su bardakları bulunurdu. Ayrıca ayakta birkaç tek içip gidecek müşteriler için hazırlanmış, içinde fasulye piyazı, lahana turşusu, beyaz peynir, zeytin, leblebi gibi mezeler bulunan tabaklar tezgâh üstüne sıralanırdı. Tezgâhın arkasındaki oymalı raflara **güğüm**ler, **testi**ler, kulplarından asılmış farklı boylarda **ibrik**ler dizilirdi. Bunlar tezgâhın süsleriydi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

3 Şubat 1938 Karabük'te bir meyhanenin tezgâhı

Tezgâh başı ikindiden itibaren dolardı. İlk gelenler **dört kaşlı** denen esnaf kalfaları olurdu. **Akşamcı** ustalarıyla karşılaşmamak için hava kararmadan giderlerdi. Akşam ile yatsı arasında tezgâh başı, yaşını başını almış bahçıvan, ırgat, uşak, kayıkçı, gemici, tulumbacı takımına kalırdı. Çoğu bekârdı, ama içlerinde evlendikten sonra akşamcılığa vurmuş, o zamanın tabiriyle *altın adını bakır yapmış* olanlar da bulunurdu.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

tezgâh altı Tekel rakılarının bozulduğu zamanlarda bayilerin özel müşterilerine ayırdığı kaliteli rakı.

tezgâh altından vermek İçki ruhsatı olmayan işletmelerin gizlice rakı vermesi.

tezgâhçı Meze tezgahının başında duran usta, **mastori**.

tıpa Argoda sarhoş, ayyaş.

tinton Sarhoş, esrik.

Tire Rakısı İzmir'in Bektaşi geleneğinin yaygın olduğu Tire ilçesinde bir dönem üretilen rakı. "Irgadpazarı No: 110" adresinde faaliyet gösteren bir grup girişimci tarafından yapılan Tire Rakısı, Batı Anadolu'nun hemen her yerinde satıyordu. *Meşhur Tire Rakısı* namlı bu rakının içimi, alkol derecesinin %50 olması nedeniyle pek kolay değildi. A. NEDİM ATİLLA

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926

tiryaki Afyon, tütün, kahve, çay ve tabii rakı gibi keyif verici maddelere alışmış kimse.

tiryaki kadehi *bkz.* **bâde kadehi**

Todori Efsanevi **barba** Todori'nin, tabelasında *Cumhuriyet Aile Bahçesi* yazan meyhanesi. **Kadıköy**'de Kalamış-Fener caddesinden Kalamış vapur

iskelesine inen yolun sol tarafında, **Vasil**'in meyhanesinin karşısındaydı. VEFA ZAT'ın tasviriyle "Todori şişman, çıplak yuvarlak başlı, müşterisini iyi tanıyan ve istediğini hemen karşılayabilen, konuğunun huyuna göre şerbet veren usta bir meyhaneciydi. Servis anında işinin başında hiç ayrılmaz, hemen her konuğuyla yakından ilgilenen biriydi." 1927'de çarliston ve fokstrot çılgınlığı sırasında bahçesine yaptırdığı dans pistinde gençler için matine ve suareler düzenledi. Meyhanesi, **Ahmet Rasim**'in Kadıköy'e geldiği akşamlarda Vasil'in meyhanesiyle beraber uğradığı mekânlardan biriydi. Burada her salı akşamı kurulan dost sofrasının müdavimleri arasında araştırmacı tarih yazarı Feridun Fazıl Tülbentçi, *Resimli Tarih Ansiklopedisi*'nin yazarı Server Rıfat ve 6 Şubat 1960'ta gene bir dost meclisinde burada kalp krizi geçirip hayata gözlerini yuman bestekâr **Selahattin Pınar** vardı. Zat'a göre bu olaydan sonra Todori'nin mekânı giderek geriledi ve 1960'ların sonunda kapandı.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri



Vefa Zat Koleksiyonu

Todori'nin yazlık bahçesi



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Todori'de bira keyfi

Tokatlı, Attila (1932-1988) Yazar, çevirmen ve yönetmen. Nezaketi ve yalnızca **Altınbaş** rakısı içmesiyle ünlüydü. İç cebinde taşıdığı maden içki şişesi polis kontrollerinde kuşkulu cisim sayılır, açıklayana kadar akla karayı seçerdi. *YAZKO Edebiyat* dergisindeki yazısı yüzünden Selimiye'de yargılanırken, aralarda içmesini ve bitirmediği içkisinin şişesini yanına almasını engelleme savaşı başlardı. İçkiyi bırakma denemeleri sırasında bile meyhane sohbetinden cayamadı. Sabahları içki koktuğu için sokağa erken çıkmazdı. Bir gün çıkıp dolmuşa bindiğinde dolmuştakiler *bu saatte içilir mi* diye söylenmeye başlamış. O da hasta olduğunu, duydukları kokunun bir profesörün verdiği ilacın kokusu olduğunu söylemiş. (Belki cebindeki maden şişeyi de çıkartmıştır.) İnanmışlar. On beş gün sonra aynı dolmuşa tekrar binmiş. Şoför eğilmiş *Ağabeyciğim*, demiş, *senin o güzelim hastalığın daha geçmedi mi?* SENNUR SEZER

Tokatlıyan Oteli Lokantası Bugünün İstiklal Caddesi, geçmiş dönemin Cadde-i Ke-bir'indeki pek tanınmış otel ve lokanta. Solakzade Sokağı ile **Çiçek Pasajı** arasındaki bölgede bulunan Tokatlıyan'ın yerinde önceleri, sekiz yıllık kısa ömrü bir yangınla son bulan bir tiyatro bulunuyordu. Devir İstanbul'da Avrupai oteller kurma devriydi. Nitekim, bir Ermeni kilise vakfına ait bu arsada, 19. yüzyılın son deminde inşa edilen Tokatlıyan, **Pera Palas**'la birlikte şehrin en tanınmış iki otelinden biri olacaktı.

Kapalıçarşı'da babasıyla beraber çalıştırdığı, yalnızca et ve pilav çıkarılan bir aşçı dükkânıyla meşgul olan Mıgırdıç Tokatlıyan, bir süre sonra, **Sermet Muhtar Alus**'un ifadesiyle "Beyoğlu'nun en süslü ve en kalantor yerini açtı." Sözü edilen *Cafe et Restaurant de Paris*, sonraki adıyla *Cafe et Restaurant Splendide* (ya da *İsplandit*), Tokatlıyan Oteli'nin habercisiydi. 1897'de hizmete giren 160 odalı otelin pahalı lokantası ve kahvehanesi, müşterilerine caddeden geçenleri rahatlıkla görebilme imkânı sağladığı için çok sevildi. Buranın Pera Palas'tan daha çok tercih edilmesinin nedeni, hem merkezde olması, hem daha bohem havası, hem de böyle seyirlik bir yerinin varlığıydı. Otelin ana kapısı Solakzade Sokağı'ndaydı. Otelde ayrıca balo salonu olarak kullanılan, bir dönem **Müzeyyen Senar**'ın da şarkılarının yankılandığı bir büyük salon vardı.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Ahmet Rasim, sıkça gittiği bu otelin lokantasının garsonlarının çok *hinoğluhin* olduklarını, gelen müşterinin gözlerinden yemek yemeye mi, yoksa bir kahve içip, uzun süre oturarak gelip geçen kimseleri seyretmeye mi geldiğini anlayıp ona göre davrandıklarını yazar. Tokatlıyan'da rastlanan edebiyat adamları arasında Ercüment Ekrem Talu başı çekerdi. **Abdülhak Hamit Tarhan**, Halit Fahri Ozansoy, **Yahya Kemal Beyatlı**, Yakup Kadri Karaosmanoğlu, **Fazıl Ahmet Aykaç** diğer müdavimlerdendi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Mıgırdıç Tokatlıyan mutfakla, servisle ve müşterilerle ciddiyetle ilgilenen iş bilir bir işletmeciydi. 50'lerde Büyük Tarabya Oteli'nin inşa edileceği alandaki Tarabya Tokatlıyan –ayrıca, Burhan Felek'e göre Tarabya Summer Palace– Mıgırdıç Tokatlıyan'ın yönettiği diğer otellerdi. Yaşlanınca Fransa'nın Nice kentine yerleşip oteli kızı ve damadına bıraktı; böylece tarihi Tokatlıyan, Ulunay'ın deyişiyle "komaya girdi." 1940'ların ortalarında oteli devralan İbrahim Gültan'ın, otelin ismini Konak'a çevirmesi, bir devrin kapandığı anlamına geliyordu. 50'lerin sonlarında Tokatlıyan'dan arta kalan bütün lüks eşyalar haraç mezat satıldı. Bina, eski haşmetinden uzakta, aynı isimde bir iş hanı olarak yaşamını sürdürüyor.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 "Tokatlıyan Oteli", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi Ahmet RasimŞehir Mektupları /Ref'i Cevad Ulunay"Bir Cenazenin Terekesi", Milliyet, 11 Ağustos 1958 /Burhan Felek "Eski Beyoğlu Galatasaray Taksim", Milliyet Magazin, 12 Haziran 1977



Kalan Müzik Koleksiyonu

31 Ekim 1942 günü Tokatlıyan'da Kızılay yararına verilen ziyafette müzisyenler masası: 1. Kemani Nubar (Tekyay), 2. ?, 3. Mehmed Ali Paşa, 4. Müteahhit Hasan, 5. Safiye Ayla, 6. Müteahhit Cemal, 7.Kemani Necati (Tokyay), 8.Kanuni Ahmet (Yatman) Yanda: Tarabya'daki Tokatlıyan Oteli

topak rakı Eski **Gaziantep**'te popüler olan, ağzı mantarlı 35'lik şişelerde satılan kaçak rakı. **Tekel** rakılarına kesesi yetmeyen yoksul halk çoğu kez tenekelerle **boğma rakı** getirtir veya *topak rakı* alırdı.

topçu Ramazanda imsak topunu işittiklerinde içki içmeyi bırakanlara verilen ad. Topçular, bayram namazını kılıp ailesiyle bayramlaştıktan sonra, doğruca müşterisi olduğu meyhaneye giderdi. Meyhaneciler, ilk gelen müşterilere horozdan kurulu görkemli bir sofra sunardı.



topik Ana malzemesi nohut olan, baharatla tatlandırılmış bohça görünümünde **meze** çeşidi. Önceden ıslatılmış nohut haşlanır, süzülür, üstündeki zarı pıtlatılır ve ezilir. Bu karışıma birer tatlı kaşığı tuz, şeker, tarçın ve bir çay bardağı tahin ilave ederek yoğrulur. Soğan piyaz doğranır, bir tatlı kaşığı tuzla kısık ateşte ara sıra karıştırarak iyice pişirilir. Dolmalık üzüm ve çamfıstığı, tarçın, yenibahar, karabiber, şeker katarak karıştırılır, soğumaya bırakılır. Tamamen soğuyan soğana tahin ilave edilir. Mendil büyüklüğünde on-on iki tülbent bezi –ya da son zamanların kolaylığı *streç* naylon– hazırlanır. Nohut ezmesi ve iç malzeme göz kararıyla on-on ikiye bölünür, her bir bezin üstüne portakal kabuğu kalınlığında, tabak gibi yayılır. Aynı miktarda topik içi, nohut ezmesinin ortasına top gibi bırakılır. Bezin yardımıyla dört ucu birleştirerek yuvarlak bohçalar yapılır. Bir gün buzdolabında beklettikten sonra topikler bezlerinden çıkarılır, meze tabağına yerleştirilir, bir bıçakla dörde bölünür. Üzerine **limon** suyu ve

zeytinyağı dökülür, bir fiske de tarçın serpilerek servis edilir. TAKUHİ TOVMASYAN



Topkapı Rakı Antalya Alkollü İçecek San. Ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen, klasik ve yaş üzüm olmak üzere iki türü bulunan güncel **rakı** markası. Yumuşak içimi ile tanımlanan Topkapı Rakı'nın **alkol derecesi** %45 olup; 20, 35 ve 70 cl.'lik **şişe**lerde satışa sunulmaktadır. FÜGEN BASMACI

torba yoğurdu İçkiden adım atamaz hale gelmiş sarhoşlara verilen ad.

torik Yetişkin **palamut** balığına verilen ad. Göçmen bir balık olan palamut, toriğin yavrusudur. Boylarına göre farklı isimler alan *palamut ailesi*, Bizans devrinden beri, Karadeniz ile Marmara arasında durmaksızın devam eden göçleri sırasında İstanbulluların sofrasını şenlendirmiştir. Bu ailenin bir yaşına kadar olan mensuplarına *palamut*, iki yaşına girenlerine *torik* denir. Soğuk kış aylarında az da olsa yakalanan torik, öncelikle **lakerda** için kullanılsa da, yuvarlak dilimler halinde ya da şişe dizilerek yapılan ızgarası da çok lezzetli olur. Torikten yapılan lakerda, lezzet ve kıvamıyla palamuta kıyasla daha çok tercih eden bir **meze**dir. Son yıllarda yurtdışından ithal edilen dondurulmuş iri uskumrular semt pazarlarında *palamut*, kendi sularımızda yakalanan *tombik* adlı orkinos (ton balığı) yavruları da *torik* adı altında satılmaktadır. İLHAN EKSEN

torik füme Kılçıkları çıkartılmış, derisiyle birlikte fileto yapılıp tuzlanmış **torik** balığının tütsüleme yoluyla uzun süre pişirilmesiyle elde edilen leziz **meze**. Fileto torikler özel kapalı bir mekânda çengelle yükseğe asılır. Altta

devamlı sert odun talaşı yakılır. Talaşın dumanıyla torik suyunu bırakır. Torik füme dilimlenip kırmızı soğan piyazı ya da haşlama otlarla birlikte servise verilir. Rakı sofralarının gözde mezeleri arasındadır. GÖKÇEN ADAR



RESSAM SALİH

Tosun Eski **Beyoğlu**'nda Sakızağacı Sokağı'nın Tarlabaşı'na ulaştığı yerde bir bodrumda bulunan **bar**. Tuğla tonozların böldüğü mekân bir Bizans mahzenini andırıyordu. İlk kurucusu Tosun Moran adında bir kolejliydi. Mekânın adı *Pola Klüp*'tü, ama sonraları kurucusunun adıyla *Tosun* diye anılmaya başladı. Son el değiştirişinde kapı numarasını ad olarak aldı: *Klüp 27*. Sabaha kadar açıktı. Çeşitli kulüplere, mesela Parmakkapı'da bir ara sokaktaki Kulüp 7'ye, uğradıktan sonra hem son rakıların içileceği hem de sıcak kuru fasulyenin çıkışı beklenirken şiir okunan, sanat tartışılan bir mekân özelliğini taşıyordu.

Beyoğlu'na içmeye çıkan herkesin bir kez uğradığı Tosun'da rastlayacağı sanatçılar arasında **Oktay Rifat**, **Münir Özkul**, **Ömer Uluç**, **Sevim Burak**, **Cahit Irgat**, **Cahide Sonku**, **Demir Özlü**, ADNAN ÖZYALÇINER de vardı.

Atıf Yılmaz Hayallerim, Aşkım ve Sen

Trabzonlu Nebil Bey (1842-1889) Akşamcılık âleminde rindane yaşamış halk şairi. Şiirlerinden öğreniliyor ki, hayli haşarılıklar yapmış, güzellere gönül vermiş, yanmış, tutuşmuş, rakiplerle mücadele etmiş, hatta bu uğurda dayak bile yemişti. Başından geçenleri kalenderane bir zarafetle yazdığı gazellerinde anlattı, çoğu zaman da teselliyi içkide aradı:

Rintler evi meyhanedir

Sakinleri mestanedir

İçtikleri peymanedir

Zahitlere yoktur mekân.

Trabzonlu Nebil Bey'in ayrıca müdavimi olup çok sevdiği **Kel Vasil'in Örümcekli Meyhanesi** hakkında bir manzumesi vardır.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Triandafilos'un Meyhanesi Beyoğlu, eski **Krepen Pasajı**'ndaki **klasik meyhane**. Trianda-filos'un yerinin, diğer Rum meyhanelerinden pek bir farkı yoktu. Mezeleri güzel, üstelik fiyatları da ucuzdu. Kapıdan girildiğinde, bar tezgâhının üzerinde bulunan, duvara çakılı bir çift boynuz, meyhaneye eşsiz bir hava veriyordu. Triandafilos bu boynuzu nereden bulduğunu bir sır gibi saklardı. Zamanla bu güzel meyhanenin bir de **Kurtuluş** son durakta şubesi açıldı.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955



PAVLİ MOSHAKİS

Triandafilos'un meyhanesinde eğlenen akşamcılar

Trifon Baba 1. Dünya Savaşı ve Mütareke Yılları'nda (1914-1923) **Kadıköy** meydanında bulunan nezih bir meyhane. Fasulye pilakisiyle ünlü ak saçlı Trifon Baba'nın meyhanesi, İstanbul'un Anadolu yakasını mesken tutan **Ahmet Rasim**, bestekâr Lem'i Atlı, muharrir Mahmut Sadık, bestekâr Bimen Şen, ressam Muazzez, romancı **Mahmut Yesari**, tamburi Fuat gibilerin uğrak yeriydi. Necdet Rüştü, Trifon Baba'yı şöyle anlatıyor: "Çiçekler, mezelerle donatılmış mermer masaların her biri, edebiyat, matbuat, müzik, resim üstadlarının kürsüsüydü. Öğrencileri de eksik değildi. Şarkılarını ezbere bildikleri üstadları, hayranı oldukları yazarları yakından görmek, hatta masadan masaya da olsa sohbetlerine katılmak için buraya gelirlerdi. Ancak Trifon Baba bunların safrasını *beyler burada gazoz yok* diyerek eşikte ayıklar, meclisin ahengini daima şurup kıvamında tutardı. Trifon Baba'nın bir kötü huyu varsa, o da son müşteriyi evine postaladıktan sonra içmeye başlamasıydı."

Necdet Rüştü Efe Türk Nüktecileri

trip Argoda sarhoşluk.

Tuna 60'larda Asmalımescit'te bulunan ilginç bir meyhane. Kapıdan girince iki bölümdü; önde içki içilir, arkada oyun oynanırdı. Ama bu durum, **Mehmed Kemal**'in tasviriyle "ucuz pansiyonlar, küçük içkili lokantalar, pulu eksik tavlalı ve destesi yırtık oyun kâğıtlı kahveler" bulunan Asmalımescit için tuhaf sayılmazdı. İçkiyi meze ile verirlerdi. Bir balon bardak biranın yanında birkaç meze, rakının yanında biraz daha bol meze...

Mehmed Kemal Acılı Kuşak



Tunaseli, Dürnev 1950-60'ların **bohem** hayatına yön verenler arasında bulunan ünlü radyo ve reklam spikeri, nam-ı diğer *Spikerler Kraliçesi*. Meyhaneyi mesken edinen öncü kadınlardandır. [*bkz.* **kadın tabusu**] Kendisi gibi güzel sesli bir spiker ve iyi içici olan ağabeyi Pertev Tunaseli ile birlikte göz kamaştırıcı bir ikili oluşturdukları söylenir. **Ahmet Oktay**, onu at kuyruğu saçlı, hep pantolonlu, dal gibi bir kadın olarak tarif etti; "gövdesine bakan balerin sanabilirdi, ince uzun ellerine bakan piyanist." Şık ceketleri ve çeşitli pantolonlarıyla Beyoğlu'nda turlayan havalı bir kadındı. Makyaj yapmazdı. Tevfik Yener'e göre, İstanbul'un bütün gençleri ona âşıktı. 1950'lerin popüler aktörü Turan Seyfioğlu ile büyük bir aşk yaşamıştı. Adı meçhul, ama ünlü bir şair onun için şu dizeleri yazmıştı:

Kedi mırnav der

Oğlan Dürnev.



Dürnev Tunaseli (solda) ve Emel Gazimihal radyoda canlı yayında

Dürnev Tunaseli, spikerlerinin reklamlarda görev alması yasaklanınca istifa etti, radyo reklamları okumaya başladı. **Krepen Pasajı**'ndaki Neşe meyhanesi neredeyse bürosu gibiydi. Reklamcılar onu Neşe'de bulurdu. Meyhaneye öğle sularında gelir, ortadaki beyaz mermer masaya otururdu. At yarışı bahisçileri veya metin yazarları, kim olursa olsun, eğer yer varsa o masaya çökerdi. Bir yandan rakı içilir, diğer yandan sanattan ve politikadan konuşulurdu. Ömrünün son yıllarında **Bodrum**'a yerleşti.

Ahmet Oktay Gizli Çekmece / Tevfik Yener Sabah, 3.10.1999

Turan Rakısı 1935 yılının Cumhuriyet Almanağı'nda bulunan bir rakı markası. Aynı zamanda **Omurca Rakısı**'nı da üreten imalathanesi Beyoğlu'ndaydı.



turp Her ne kadar adını koca bir bitki ailesine, turpgillere verse de, kazıkköklü olup çeşitlerine göre yenebilir kökünün boyları, şekilleri, renkleri, lezzetleri farklılık gösteren bir bostan bitkisi. Turp, ehlikeyfin rakı sofrasında sülalesini unutup *sofranın gülü* olur. Gül şekli verilmiş haliyle beyaz tabakta zuhur ettiğinde göze, salatalık veya **roka** ile koyun koyuna söğüş olduğunda damağa hitap eder. Yuvarlak, ufak, dışı kıpkırmızı içi bembeyaz ve kütür kütür *fındık turpu* da iri *kırmızı turp* da ayrıca **salata**larda boy gösterip sofrayı şenlendirirler. Körpe turplar, alları yitmesin diye soyulmaz; iyice yıkandıktan sonra sirkeli suda bekletilir. Fındık turpu, taç şeklinde şekillendirilebilir, bütün halde ya da boyuna ikiye bölünerek tabağa konabilir. İri turplar, ince ince dilimlendikten sonra üzerine tuz serpilip **limon** suyu gezdirilerek sofraya getirilir veya salatalara rendelenip afiyetle yenir. Kara turp ise güçlü tadı ve kokusuyla rendelenmiş olarak veya ince halka dilimleriyle şenlendirdiği sofrayı ele geçiren özel tattır.

Hazmı kolay değildir ama şifası ve lezzeti her zaman baskındır. NAZLI PİŞKİN

turşu Doğal besinlerin, adına *salamur*a denen tuzlu ekşili suda bekletilerek pişirilmesi ile elde edilen yiyecekler. Her türlü sebze, meyve, ot, deniz ürününden turşu yapılabilir. Büyükbaş hayvan etlerinin turşusu yapılamaz, ama Kıbrıs'ta minik kuşların da turşusu kurulur. Turşular sofralarımızın iştah açıcılarıdır. Rakı sofralarının gözde mezeleri arasında yer alırlar. Karadeniz yöresinde taze fasulye ve kiraz turşusundan, aynı zamanda yemek yerine geçen kavurmalar da yapılmaktadır. Turşular üretim yöntemine göre üç grupta toplanır.



CENGİZ KAHRAMAN

Beyoğlu Balıkpazarı'nda turşucu

Kış turşuları: Yazdan, kışın tüketilmek üzere hazırlanan, uzun sürede olgunlaşan dayanıklı turşulardır. Sebzeler, meyveler çiğ olarak ışık almayan toprak küp, kavanoz veya tenekelere basılır. Üstüne salamura dökülür. Küp veya kavanozlar bir ağırlıkla kapatılır, tenekeler ise lehimlenir. Turşu kurulduktan sonra gölgede bekletilir. Yenilebilecek kıvama üç dört haftada gelir. Kış turşusu cam kavanozlarda kurulacaksa, kavanozun etrafı ışık almayacak şekilde bezler veya çuvallarla sarılır. Ege'de yaygın bir başka uygulama ise, tenekelere basılan turşuların birkaç gün açık havada, güneşte bekletildikten sonra gölgeye alınmasıdır. Güneşte bekletilmiş tenekeden çıkan turşular sapsarı ve kütür kütür olur, yemesine doyum olmaz. Kış turşuları için birim salamura ölçüsü şudur: 5 bardak (yaklaşık 1 litre) suya bir bardak sirke, 2 yemek kaşığı kristal tuz. Bazı uygulamalarda salamura, kaynatılmış ve soğutulmuş su ile yapılır.

Yaz turşuları: Yaz aylarında, genelde salatalıktan yapılır. Salatalıklar çiğ olarak cam kavanozlara basılır. Üzerine **limon**, tuz ve suyla hazırlanmış salamura dökülür. Birkaç nohut veya bir parça ekmek kabuğu konur. Bazen de bir yemek kaşığı şeker katılır. Kapak örtülür, gölge bir yerde bekletilir. Kavanoz cam olduğunda ışık alır ve turşu birkaç gün içinde olgunlaşır. Bir hafta içinde de soğutularak tüketilir. Hele buzlu suyu, yazın sıcak günlerinde ferahlık sağlar. Olgunlaştıktan sonra buzdolabında bekletilirse üç beş gün daha bozulmadan kalması sağlanır. Salamura birim ölçüsü 1 litre su, 2 yemek kaşığı tuz, 1 limonun suyudur.

Gelin turşuları: Acemi işi, kolay turşulardır. Kızartılmış, haşlanmış veya közlenmiş sebzelerin, otların veya **deniz ürünleri**nin salamurada 5-6 saat bekletilmesi ile yapılır. Salamura, sirkeli, sarımsaklı, baharatlı sudur. Gelin turşuları da uzun ömürlü değildir. Dışarıda havadar bir yerde 3-5 gün, buzdolabında 10-15 gün bekleyebilir. Özellikle kızarmış sivri biberden ve balıklardan yapılan gelin turşuları rakı sofralarının baş tacı mezeleri arasındaydı, ama günümüzde ne yazık ki bileni azaldı. Salamura birim ölçüsü: 1 litre suya bir bardak sirke, 1,5 yemek kaşığı tuz, 1-2 diş ezilmiş sarımsak, küçük birer dal biberiye, kekik, adaçayı, vs., taze bahar, 3 defne

yaprağı, 5-6 tane karabiber. Salamuradan alınan gelin turşuları üzerine **zeytinyağı**, kıyılmış dereotu gezdirilir. GÖKÇEN ADAR

turşu Argoda çok sarhoş kimse.

tutmak Argoda içkiden veya tiryaki olunan maddeden ulaşılmak istenen etkiyi sağlamak; çakırkeyif hale getirmek, esritmek.

tuzlu balık fıçısı Gedikli meyhanelerin karakteristik özelliklerinden biri. Eski meyhanelerin geniş tavanlarını büyük direkler taşırdı ve orta direklerden birinin dibine *tuzlu balık fıçısı* yerleştirmek hemen bütün gediklilerin uyguladığı bir gelenekti. Tuzlu balık Malta'dan veya Ege adalarından gelirdi. Dilden dile dolaşan meşhur **Bekri Mustafa** fıkrası, hem hazretin diğer adı **Tuzsuz Deli Bekir**'in kökenini verir, hem de tuzlu balık fıçısını asırlar boyu çıkmayacak biçimde zihinlere yerleştirir.

IV. Murat'ın amansız içki yasağının henüz uygulanmadığı gecelerden birinde, Bekri Mustafa, kapanma saati olan yatsı vakti geçtiği halde meyhaneden çıkmaz, **barba**nın ihtarını dinlemez. Tesadüf bu ya, devrin polis şefi, İstanbul Subaşısı Tuzsuz Ahmet Ağa o gece yanına aldığı birkaç neferle kola çıkmıştır. Bekri'nin meyhanesinin hâlâ açık olduğunu görünce hiddetle içeri girerler. Durumu **görme bizi harcı** ile kurtaramayacağını anlayan barba çaresiz bizimkini işaret eder. Ahmet Ağa haykırır: *Bre ne vakte kadar içeceksin?* Bekri'nin kayıtsız cevabı muhteşemdir: *İçkimin meyanesi gelmedi, gelinceye kadar içeceğim. Sana ne!* Bunun üstüne Ağa parlar: *Bre herif, bana Subaşı Tuzsuz Ahmet derler!* Bekri Mustafa elbette altta kalmaz, önce bir sarhoş narası atar ardından niyetini beyan eder: *Bre Tuzsuz Ağa... Seni bir tuzlayayım da sen de benim ne Bekri olduğumu öğren, unutma!* Ağayı belinden kavradığı gibi yarısı boş tuzlu balık fıçısının içine tıkar ve evire çevire tuzladıktan sonra çıkarıp meyhane kapısı önüne bırakır. **Koçu**'nun anlattığı versiyonda olay tatlıya bağlanır. Lakabı Tuzsuz da olsa Ahmet Ağa **rint** adamdır, Bekri'ye saldıran adamlarına mani olur. Hatta o sırada yoldan geçen biri Subaşı'nın perişan halini sorunca ona şu yanıtı verir: *Şuraya tuzlayıcı gelmiş, benim tuzsuz olduğumu öğrenince tuzladı... İsterseniz siz de buyurun...*

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

tuzluk **Gedikli meyhaneler**de daima sofrada bulunan yegâne gereç. Eskiden *tuz* sofranın uğur ve bereketini temsil ederdi. Sofra kurulunca ilk gelen şey ağaçtan oyma bir *tuzluk* olurdu. Masa düzenine geçtikten sonra ortaya çıkan **klasik meyhaneler** de bu geleneği sürdürdü; boş dahi olsa her masanın üstünde bir tuzluk mutlaka bulunurdu.

Tuzsuz Deli Bekir Bir elinde kama bir elinde içki şişesi ile dolaşan, zorba ve sarhoş **Karagöz Tiyatrosu** tipi. **Zeybek** (*Efe*), *Külhanbeyi*, *Sarhoş*, *Matiz*, bazen de *Mastor* veya *Matto* adlarıyla da anılır. Benzer bir tip **Ortaoyunu**'nda da görülür. Nara attığı zaman yiğitlik biçiminde suçlarını sayar: "Anasını kesen ben, babasını kesen ben, kız kardeşinin ciğerini meze yapıp yiyen gene ben..." Tuzsuz Deli Bekir adam öldürmede, bıçaklamada elinin çok hafif olduğuyla övünür. Başını kesmek istediği **Karagöz**'ün kendisinden böyle bir çürük başı esirgemesine şaşar.



Yapı Kredi Koleksiyonu

Tuzsuz Deli Bekir, oyunun bir anlamda denge öğesidir. Kocasından ya da sevgililerinden kaçan hafif kadınların mahallede çevirdikleri dolapları onun gelişi durdurur. Onun entrikaları çözen bir güç simgesi olduğu da söylenebilir. Sürekli sarhoş dolaşan bu tipin *Tuzsuz* sanı sürekli titremeyi betimleyen "tuzsuz pelte gibi sallanmak" deyiminden doğmuş olabilir. Gerçek bir kişiden doğduğu konusunda da iddialar vardır. Kaynaklarda 16. yüzyılın ikinci yarısından başlayarak *Sarhoş* adıyla perdeye çıkartıldığı yer almaktadır. İçkici anlamına gelen **Bekri** sıfatının zamanla Bekir'e dönüştüğü de ayrı bir tezdir. *Tuzsuz* lakaplı bir kollukçunun ünlü içkicilerden **Bekri Mustafa** ile karşılaşması **Mehmet Tevfik**'in bir anlatısında yer alır. Bekri ile kolluk güçleri temsilcisi Tuzsuz'un karşı karşıya gelmesinin anlatıldığı bu olaydan yola çıkılarak bu iki ad aynı tipte birleştirilmiş olabilir.

Cevdet Kudret Karagöz / Mehmet Tevfik İstanbul'da Bir Sene

Türk sanat müziği (Klasik Türk musikisi, Osmanlı musikisi, alaturka musiki) Dönem dönem çeşitli üslup değişikliklerine uğrasa da, 15. yüzyıldan bugüne kesintisiz bir çizgi izleyen, TRT repertuarında 16 bin civarında sözlü eserle temsil edilen geleneksel **müzik** türü. Rakı meclisine en çok bu müziğin yakıştığı yaygın bir kanıdır.

Türk sanat müziği ismindeki *Türk* vurgusu, Cumhuriyet'ten itibaren hep tartışılageldi. Yeni rejimin elitlerine göre Eski Yunan, Bizans, Arap ve Acem kökler barındıran bu müziğin Türklüğü su götürürdü. Türk ulus devletinin kültürel hedefi, Orta Asya'dan geldiğine ve gerçek Türk kültürünü yansıttığına inanılan *halk müziği* ile Batı çoksesliliğini bir araya getirmenin yollarını aramaktı. Cumhuriyet'in milliyetçi kadrolarının **Ankara**'yı başkent tayin etmelerinin temelinde İstanbul'un simgelediği her şeyden, Saray'dan, kozmopolitizmden bir an evvel uzaklaşma gayesi yatıyordu. Türk sanat müziği de, tipik bir *İstanbul çocuğu* olarak, her türlü musibetin adresiydi: Müzikal köklerinin Türk olmaması bir yana, öz Türkçe yerine Arapça ve Farsçayla soluk alan divan edebiyatına yaslanıyordu. Hafız Post, Dede Efendi, Itrî gibi büyük bestekârlar yetiştiren Halveti, Mevlevi dergâhları bu müzikte söz sahibiydi. Önemli icracı ve bestekârlar

arasında Rumlar, Ermeniler ve Yahudiler de bulunuyordu. Pek çok padişahın iktidarında bu müzik Saray hayatının ayrılmaz bir parçası haline gelmişti. Bütün bunlar yetmezmiş gibi, Türk sanat müziğinin, Cumhuriyet idealleriyle bağdaşmaz biçimde, dinleyende melankoli ve bedbinlik hissi yarattığı iddia ediliyordu.

Falih Rıfkı Atay'ın anlatımına göre, sofrasında nice musiki erbabını ağırlasa da, "Atatürk'ün sevdiği müzik alaturka, inandığı garp musikisi idi. Evinden alaturka musikiyi eksik etmemişken, milli eğitimde yalnız batı musikisini tutmuştu." Tekkelerin kapatılmasıyla can damarlarından biri tıkanan, devletin eğitim kurumlarında da kendine yer bulamayan Türk musikisi, 1930'larda, Atatürk'ün bir demecine dayanılarak, yeni emekleyen devlet radyosundan da iki seneliğine uzaklaştırıldı. Bu darbelere rağmen ayakta kalması, halkın gönlünde bir karşılığının olduğuna delalettir. Musiki cemiyetlerinin yanı sıra taş plaklar, **meyhane** ve **gazinolar**, Cumhuriyetin ilk on yıllarında Türk sanat müziğinin canlılığını yitirmemesini sağlayan unsurların başında gelir.

ALATURKA MUSİKİ VE RAKI: Tam bu noktada, *Türk sanat müziği* ismindeki *sanat* vurgusu da başka bir tartışmaya odak teşkil eder: Bir *yüksek sanat eseri* olan bu müziğin meyhanelerde, gazinolarda, içki âlemlerinde ne işi vardır? Peyami Safa, 1956'da şöyle yazar: "Bizden başka her memlekette gazino ve meyhane musikisi 'hafif musiki' nevine girer, oyalayıcı ve eğlendirici olmaktan üstün bir değeri yoktur. Fakat bizde kendilerine 'ses sanatkârı' adını takan bu okuyucular, kendi sesleriyle yarışa çıkan sarhoş bir dinleyici gürültüsü karşısında, ikide bir ağır beste ve semai okumak gayretinde de bulunurlar (...) Öyle ki en seçkin ve klasik besteler de dahil, rakısız alaturkayı tuzsuz yemeğe benzetenler az değildir."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Gülşen-i Musiki Heyeti

1953'te, içkili yerlerde çalışan saz sanatçıları adeta cezalandırılarak, Türk sanat müziği eğitimi veren tek resmi kurum kimliği taşıyan Belediye Konservatuarı'nın icra heyetinden atılır. Bu karar çok geçmeden geri alınsa da, tutucu çevreler tarafından alkışlanmıştır. Örneğin Bedii Faik, "konservatuara piyaz ve ispirto kokuları bulaşmasına" karşıdır. Falih Rıfkı "mektep ne meyhaneye çalgıcı yetiştirir, ne de meyhaneden hoca seçer" diye yazar. Nevzat Atlığ, bu kararın altındaki imzasını şöyle gerekçelendirir: "Tek amacımız akşamları içkili yerlerde, hem sanatları hem de kişilikleri hırpalanan sanatkârların, akademik hüviyete sahip İcra Heyeti'nin konserlerinde halkın karşısına gazino icracısı sıfatıyla çıkmamalarıydı. Bir bakıma halk önünde musikimizin haysiyetini de korumaktı." Radyo yayınları da eleştirilerden nasibini alır. 1959'da Osman Şevki Uludağ "eski tulumbacı kahveleri bizim radyolarımızdan çok daha nezihti" der ve sorar: "Her gece sarhoş havaları dinletmek halka hakaret değil midir?"



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

50'lerin yıldızları plak broşüründe

Müziğin "rakı mezesi"ne döndüğünü düşünen ve bunu içine sindiremeyenlerden biri de neyzen Burhanettin Ökte'dir. 1959'da şöyle yazar: "Bütün müzik toplantılarında bir rakı masası kurulur, okkalık ekmekler lokma lokma kesilir, fasulya piyazı, sardalya balığı sofraya konulur, **Baküs**, **Dimitrokopolo** gibi meşhur rakılardan birisi meydana gelir ve bir-iki kadeh içildikten sonra, 'Efendim, bir-iki şarkı lütfetseniz de kulağımızın pası silinse' gibi beylik ve manası hiç düşünülmemiş yâveler sıralanırdı. Aradan kırk yıl geçmesine rağmen, bugün de olay bundan başka bir şey değildir." Ökte'ye göre **akşamcı** bir müzisyenden hayır gelmez: "Alkol almış bir müzikçi hiçbir zaman ne ritmi, ne de ses emniyetini lüzumu kadar sağlıyamaz. Belki biraz daha fazla ses çıkarır, daha cüretli çalar ve söyler amma musikinin ilahî gerçekliğine hiçbir zaman nüfuz edemez. Buna karşılık rakı meclislerinde saz çalmayı itiyad eden sanatkâr, zamanla akşamcı, daha sonra alkolik olarak, genç yaşta sakat ve hasta bir insan olarak karşımıza çıkar." İçkiye düşkünlüğüyle bilinen **Neyzen Tevfik** de benzer kanıları paylaşır. Ona göre alaturka musiki "iki ayağı tutmayan bir kötürüm"dür: "Sen alaturka çalınan yerlerdeki dinleyicilerin hallerini görmedin mi hiç? Önlerinde rakı, karşılarında kadın. İşte adına musiki dediğimiz bu kötürümün koltuk değneklerinden birisi kadın, birisi rakıdır. Onlarla yürüyebiliyor. Kendi kendine yetmiyor demek."



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Münir Nurettin Selçuk'un "Bekledim Fecre Kadar" şarkısının taşplağı

MEY VE MEYHANE TEMASI: Geçmişten bugüne, pek çok şarkının güftesinde içki ve meyhane doğrudan doğruya konu edilir veya birer aşk metaforu olarak kullanılır. Bu durum, Türk sanat müziği ile içkinin iç içe iki kültür gibi algılanmasının hem nedeni hem de sonucudur**. İçen bir daha ayılmaz** ya da **Elveda Meyhaneci** ne ilk ne de sondur. Ethem Pertev Paşa'nın şu güftesini Sultan **III. Selim** bestelemiştir:

Olduk bu gece biz bize ney, mey ile demsâz

Mey derdime mahrem idi, ney âhıma hemrâz

Pertev edelim bülbül ile nağmeye âgaz

Ol gonce-i sermest-i sabâh oldu uyansın

Âyine-i mül gül yüzünü görsün utansın.

1933'te **İçki Düşmanı Gazete**'ye yazan Dr. Kudsi, "sarhoş bir hâkan bile milletine içki lehine yazılmış bir şarkı hediye etmiştir" diyerek bu eserden duyduğu utancı dile getirir. Sonra da, şarkılardaki içki propagandasına karşı, **Yeşilay**'dan medet umar: "Acaba cemiyetimiz böyle ne kadar rakılı, şaraplı, meyhaneli, mestaneli, kadehli, sâkili şarkı ve gazeller varsa, musikimizden söküp atmak için harekete geçemez mi?" Doktor Mazhar Osman, kendi deneyimini şöyle aktarır: "Biz evvelce bazı musikişinaslara içki aleyhinde şarkılar yaptırmak için teşebbüsatta bulunmuştuk. Fakat bunda istenilen netice elde edilememiştir."

Eğer önerildiği gibi bu şarkılar repertuardan sökülüp atılacak olsa, Türk sanat müziğinin bir hayli fakirleşeceği aşikârdır. 19. yüzyılda **âb âlemleri**ne de tanıklık eden Hacı Arif Bey ve **Şevki Bey**, içkili meclislerde söylenen onlarca şarkıya imza atmıştır. Örneğin Mehmet Sâdi Bey'in güftesini Hacı Arif Bey muhayyer, **Şevki Bey** hüzzam makamında bestelemiştir:

Gam-dîdeleriz sâki sun bir dolu kab olsun

Bir tas-ı arak yâhud bir kâse şarab olsun

Sen ver de peyâpey mey dil mest ü harab olsun

Devr eyle ki keyfimce bir âlem-i âb olsun

Neo-klasik dönemin bu iki ünlü bestekârı, 20. yüzyılda sayıları yüzlere varan meyhaneli, kadehli popüler şarkıların öncüleri sayılabilir.

Zevk ister isen mey ile meyhanede vardır

Her ne var ise halet-i mestanede vardır

Hacı Arif Bey'in, Mehmet Sâdi Bey'e ait bu dizelerden yaptığı eser, tıpkı kendisine ait olduğu sanılan aşağıdaki güftenin bestesi gibi sûznâk makamındadır.

Meclis bezendi sun bâde sâki

Gitsün gönülden dehrin meşaki

Bir tas-ı ahmer, bir kâse rakı

Doldur sâki doldur sâki

Def eyleyelim dilden merakı

Hacı Arif Bey'in besteleri arasında yer alan, güfteleri yine Mehmet Sâdi Bey'e ait *Meyhane tarabgâh-ı mey-âşâm-ı cihandır*, *Meyhane mi bu*, *bezm-i tarabhâne-i cem mi?* ve güftesi Mehmet Hafid Bey'e ait *Meyhane değil meclis-i rindane-i cemdir,* birbirini tamamlayan üç kıymetli eserdir. Şevki Bey, **Andelip**'in güftesiyle *Meyhaneye serdik postu*, Ahmet Reşat Paşa'nin güftesiyle *Mey içerken düştü aksin câmıma* ya da *Bir peri-suret göründü çeşmime meyhanede*, *Öyle şad oldum ki sâki sunduğun bir câm ile* gibi şarkılarıyla hocası Hacı Arif Bey'i izler.

Daha pek çok bestekâr, müziğe içkiyle barışık güfteler kazandırır: Refik Fersan (*Ver sâki tazelendi derdim bu gece / Bir tek daha ver sorma gelen kim bu gece*), Sadi Hoşses (*Meyhanede kaldık bu gece mestiz efendim / Bir*

şeyle mukayyet değiliz, serbestiz efendim), Muzaffer İlkar (*Sarıldım kadehlere dermân olur diyerek / Kalmadı tesellisi ne şarkının, ne sazın*), Yusuf Nalkesen (*İçelim a dostlar neşe dolalım / İçelim bu akşam sermest olalım*), Arif Sami Toker (*Dinlerken kırlarda yanık bülbülü / İçmesem bir türlü içsem bir türlü*), Erol Sayan (*Kadehinde zehir olsa / Ben içerim bana getir*). Liste 60'lı yılların **Agora Meyhanesi**'ne ve ilk **arabesk**lere kadar uzatılabilir.



Radyo Magazin dergisinin kapağında Müzeyyen Senar

Türk sanat müziği ile içki kültürünün, tarih içinde birbirlerine çok şey kattıkları malumdur. Ama birbirlerine muhtaç mıdırlar, orası bilinmez. Zaman zaman, bir diğerinin yokluğunda varlığını sürdüremeyen iki organizma gibi, simbiyotik bir ilişki içinde oldukları sanısı insanda uyanabilir. Bu belki bir yanılsamadır, belki de değildir. DERYA BENGİ

Cemal Ünlü Git Zaman Gel Zaman / Cem Behar Musıkiden Müziğe / İrem Ela Yıldızeli Bir Kültür Savaşçısı Dr. Osman Şevki Uludağ / Meltem Ahıska Radyonun Sihirli Kapısı / Ergun Balcı Nevzat Atlığ / Bülent Aksoy "Türk Musıkisinin Kökeni Sorunu Aşıldı mı?", Tarih Ve Toplum, Ağustos 1997 / Alâeddin Yavaşça "Musiki Hayatı-Saray Dışında Musiki Hayatı", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi / Burhanettin Ökte "Alkol ve Müzik", Akşam, 2 Mart 1959 / Peyami Safa "Meyhane Bülbülleri", Milliyet, 29 Haziran 1956 / Kemal Sülker Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum



Safiye Ayla bir dost meclisinde okuyor

Türk uzosu Aşırı milliyetçi Yunan gazetelerinin malum içkiye **rakı** dememek için icat ettiği tabir. *Rakı kimin içkisi* tartışmalarına mizahi derinlik katmakla kalmayıp **uzo** yerine *Yunan rakısı* demenin de *sorunlu* olduğunu ortaya koyan bu komik ifade, 1989'da eski Yunanistan Başbakanı Andreas Papandreu'nun **Yeni Rakı** içerken çekilmiş fotoğraflarının yayınlanmasına tepki gösteren bazı Yunan gazeteleri tarafından büyük bir ciddiyetle kullanılmıştı. 12 Nisan 1989 tarihli *Etnos* gazetesi şöyle yazdı: "Papandreu bugüne kadar bir tek Türk mamullerinin reklamını yapmamıştı. Şimdi bunu da yaptı. Bu fotoğraflar artık *Yunanistan Başbakanı Türk Uzosu'nu tercih ediyor* sloganıyla bütün Avrupa ülkelerinde dolaşacak." *Mesimvrini* gazetesi ise *Türk rakısı*nın **Girit**'te imal edilen **çipuro**'nun taklidi olduğunu ileri sürdü ve "Papandreu Türklerin çalıntısı olan rakıdan içiyor" diye yazdı.

Milliyet, 13 Nisan 1989

T.Ş.F.A.Ş. Alkol Fabrikaları (Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.) **Etil alkol** üretimi yapan ve **monopol dönemi**nde **Tekel**'in ve piyasanın etil alkol ihtiyacını karşılayan tesisler.

Türkiye'de ilk şeker fabrikası, Uşaklı Nuri (Şeker) adlı çiftçinin girişimiyle bir araya getirilen müteşebbislerin 1923'de kurduğu şirket tarafından, 1926'da işletmeye açılmıştır. Uşak fabrikasını Alpullu, Eskişehir ve Turhal Fabrikaları izlemiş; ardından tarımsal, teknik ve idari koordinasyonun sağlanması amacıyla, 1935'te İş Bankası, Ziraat Bankası ve Sümerbank'ın eşit paylarla katıldığı Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. kurularak dört fabrikayı devralmıştır. 1951'de Pancar Ekicileri İstihsal Kooperatifleri'nin ortaklığa katılmasıyla şirket yeniden yapılandırılmış ve 1953-1963 yılları arasında 13 şeker fabrikası daha açılmıştır.

T.Ş.F.A.Ş., şeker üretiminin yanı sıra makine fabrikaları, kieselguhr üretim tesisi ve etil alkol fabrikaları gibi değişik alanlarda da faaliyet gösteren köklü bir sanayi kuruluşu olmuştur. 1942'de yürürlüğe giren İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu, **distile alkollü içkiler**in üretimi ile iç ve dış ticaretini monopol altına alınırken, etil alkolün Tekel'in ihtiyaçları

doğrultusunda T.Ş.F.A.Ş. tarafından üretileceğini ve üretilen alkolün doğrudan Tekel'e devredileceğini hükme bağlamıştır. Zaten ilk alkol fabrikası 1938'de Eskişehir'de açılmıştı. İkincisi 1955'te Turhal'da, üçüncüsü 1974'te Malatya'da, dördüncüsü ise Erzurum'da kurulmuştur. Şeker fabrikalarının yanında kurulan ve şeker üretiminin yan ürünü olan melası işleyen bu fabrikaların, yıllık toplam etil alkol üretim kapasitesi 57,6 milyon litredir.

Monopol döneminde Tekel ve T.Ş.F.A.Ş. arasında yıllık alım protokolleri yapılır ve yıl boyunca içki fabrikalarının ihtiyacı olan etil alkol, bu dört fabrikadan sağlanırdı. Ayrıca, alkol fabrikalarının bahçesinde *İspirto Tağyirhanesi* denilen Tekel birimleri kurulmuştu. Bu birimlerin görevi, piyasanın ihtiyacı olan dökme etil alkolün dağıtımının sağlanmasıydı. Kolonya, ilaç, kozmetik, kimya gibi değişik sanayi kollarında kullanılan etil alkol, sıkı kurallara bağlı olarak, bu birimler ve illerdeki Tekel Başmüdürlükleri üzerinden dağıtılırdı.

Monopolün kaldırılması ile ithalat serbest kalmış ve etil alkol kullanan sanayicilerin ihtiyacını karşılamak üzere, etil alkol ithalatçıları da faaliyete başlamıştır. Son yıllarda T.Ş.F.A.Ş. Alkol Fabrikaları serbest piyasa koşullarında faaliyet göstermekte; düşen piyasa payı genellikle Eskişehir Alkol Fabrikası'ndan karşılamaktadır. Ayrıca T.Ş.F.A.Ş.'nin özelleştirilme çalışmaları da sürdürülmektedir. FÜGEN BASMACI

tütsülü Argoda sarhoş, esrik.

tütün Osmanlı İmparatorluğu tütün ve ona eşlik eden ilk yasakla 17. yüzyılın başında tanıştı. Piyasaya giren bu yeni **keyif** verici nebatla ne yapacağını bilemeyen **IV. Murat** çareyi tütünü yasaklamakta buldu. IV. Murat'ın tütün iptilası nedeniyle sürgüne gönderdiği Bahai Efendi 1646'da şeyhülislam olur olmaz tütünü serbest bırakan fetvasıyla maceranın kaldığı yerden devam etmesine olanak verdi.

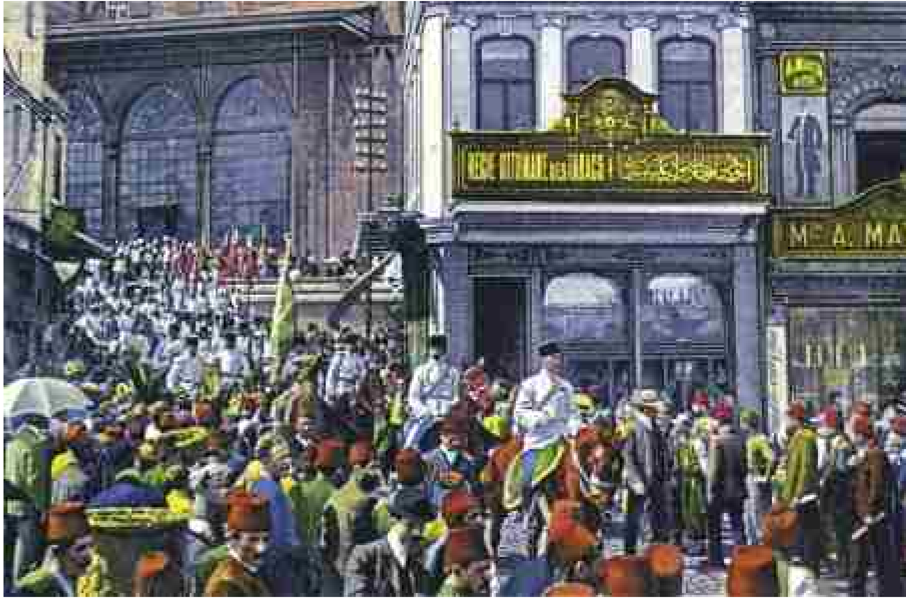
İlk tütün ticaretini başlatan Osmanlı ise Mısır Valisi İbrahim Paşa idi. Tütünün sigara formunu kazanması da İbrahim Paşa'nın askerlerine nasip oldu. Akkâ Kalesi'nin Napolyon'un ordusunca kuşatma altında tutulduğu günlerde İbrahim Paşa askerlere moral olsun diye tütün ve **nargile** gönderdi. Ne var ki nargileler bombardımanda parçalandı. Askerler tüfek

fişeklerinde kullanılan kâğıda tütün sararak bir bakıma sigarayı icat etmiş oldular. 1853-56 yılları arasında gerçekleşen Kırım Savaşı'nda aynı adet İngiliz ve Fransız askerleri tarafından, bu defa gazete kâğıdı kullanılarak geliştirildi. Sigara kâğıdı yaygınlaşana kadar Osmanlıdaki en yaygın tütün içme biçimleri **çubuk** ve nargileydi. Ayrıca **enfiye** çekenlere de çok rastlanırdı.



Mey İçki Koleksiyonu

İlk sigara fabrikaları 1881'de kurulmaya başlandı. Doğu tütünleri Batılı ülkelerde ziyadesiyle talep görüyor, sigaralarda da bu nedenle Doğu'yu çağrıştıran isimler kullanılıyordu. Örneğin 1886'da Dresden'de kurulan Yenice Fabrikası'nda üretilen sigaralara *Salem* adı verildi. İstanbul'un yanı sıra İzmir, Adana ve Samsun ilk önemli sigara fabrikalarının bulunduğu vilayetlerdi. 1884'de Osmanlı'nın ödenemeyen borçlarını tasfiye etmek üzere kurulan ve bir nevi uluslararası tahkim niteliğindeki Duyun-ı Umumiye devletin tütün gelirlerine el koymak üzere Reji Şirketi'ni kurdu. Bundan böyle tütün çiftçisi Reji İdaresi'nden ruhsat almak ve ürününü de yalnızca şirkete vermek durumundaydı. Bu kurgu, daha sonra kurulacak **Tekel**'in temelini oluşturdu. Reji Şirketi'nin bütün hak ve yükümlülükleri 1925'te devlete devredildi. İç piyasa için üretilen sigara ise 1928'de kurulan Tütün, Tuz ve Müskirat İnhisarlar İdaresi'nin denetimi altına alındı. İnhisarlar Umum Müdürlüğü, 1946'da Tekel Genel Müdürlüğü'ne dönüştürüldü. Ocak 2002'de onaylanan Tütün Yasası ile birlikte ise sigara işletmelerinin büyük bir bölümü özelleştirilerek, tütün üretimine kota getirildi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Devrin tütün piyasasını düzenleyen Reji'nin Eminönü'ndeki binası

2008 yılında kabul edilen, 2009'da ise tam olarak uygulanmaya başlanan 4207 Sayılı Tütün Mamullerinin Zararlarının Önlenmesi ve Kontrolü Hakkında Kanun Hükümlerinin Uygulanması Hakkında Genelge sigara ile alkol arasındaki ilişkiyi en aza indirgedi. Kapalı yerlerde sigara içilmesini yasaklayan yasa özellikle meyhane ve rakı kültüründe yeni bir evreye geçilmesini sağladı. Oturularak ve muhabbet halinde içilen rakının pek çokları için vazgeçilmez yancısı sigaranın dış mekânda içilme zorunluluğu, çilingir sofralarının da meyhane önlerindeki masalara taşınmasına zemin oluşturdu. AYŞE ÇAVDAR



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

İnhisarlar İdaresi'nin Samsun sigarası ilanı

U

uçak Argoda sarhoş, esrik.

uçmak Argoda sarhoşluk.

uçuk Argoda sarhoş.

uçurmak Argoda sarhoş etmek, aşırı derecede esritmek.

uçuş Argoda keyif verici maddenin ya da alkolün etkisiyle kendinden geçme, esrime; **trip**.

ufak Tiryaki jargonunda 35 cl.'lik küçük rakı.



Uluç, Ömer (1931-2010) Çalışmalarını sadece tuval resmiyle sınırlamamış, değişik malzemeler kullanarak ürettiği farklı sanat yapıtlarıyla kendine özgün bir alan açmayı başarmış ressam. Ömer Uluç **bohem** âleminin önde gelen simalarındandı; dost canlısı, rakı masasında sohbet erbabıydı. Dostu **Ahmet Oktay** onu hiç eksilmeyen kahkahasıyla hatırlıyor: "Kadehi elinde, sandalyesinde geriye yaslanmış gülüyor; gecenin ucunda bir yerde. Nerede olursak olalım, sabaha doğru kendimizi bir resim-şiir tartışmasının ortasında bulurduk Ömer'le. Hiç eksilmeyen kahkahasını duyuyorum şimdi. Kadehi elinde, sandalyesinde geriye yaslanmış gülüyor Ömer Uluç; gecenin ucunda bir yerde. Yaşamın tümü bir gülümseyiş yapılamamış olsa da... Gülebilmek de bir direniş çünkü."

Onat Kutlar, 1983 yılının soğuk bir kış akşamı, onunla **Ziya Restaurant**'ın alt katındaki barda karşılaşmalarını aktarır. İçkinin sadece kahkahalara

değil, yasa da dostluk ettiğini kanıtlayan bir hikâyedir bu. Ziya'nın lokanta bölümü hıncahınç doludur. Barın bir köşesinde ise Ömer Uluç, alkolden yükünü almış tek başına oturmaktadır. Kutlar'a "Biliyorsun" der, "Sevim öldü." **Sevim Burak**, onun eski eşidir. Onat Kutlar öylece kalakalır, bir süre karşılıklı, sessizce içkilerini yudumlarlar. Ömer Uluç, son sergisine *Parçalanmanın Kimyası* adını koydu, karakalem otoportresinin yanına Lucretius'un şu dizelerini not düştü:

Ölümün olduğu yerde ben yokum

Benim olduğum yerde ölüm yok. PELİN ÖZER

Ahmet Oktay Gizli Çekmece / Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti

uluslararası içki ölçüleri Dünyanın her yerinde geçerli standart ölçekler geliştirilmiştir. Uluslararası içki ölçülerine göre 1 *ons* (ounce) 3 cl.'lik ölçek olarak kabul edilir. Hacmen 1.5 ons olan *jigger* 4.5 cl.'dir ve dünyanın bütün barlarında standart sıvı ölçeği olarak kullanılır. 1 jigger hacmindeki kadehlere ABD'de *shot*, Britanya'da *dram* adı verilir. Türkiye'de uygulanan ulusal içki ölçülerine göre tek rakı 4 cl.'dir; **tek kadehi** ve onun tam iki misli olan **duble kadehi**, bu birime göre tasarlanmıştır. Buna karşılık viski veya votkanın tek kadeh ölçüsü uluslararası düzeyde 4.5 cl.'dir.

Umurca Rakısı II. Abdülhamit'in başmabeyincisi ve maliye nazırı Sarıcazade Ragıp Paşa, 1880'de, İstanbul-Tekirdağ yolu üzerinde kurduğu Umurca Çiftliği'nde, Osmanlı döneminin ilk rakı fabrikası olan Umurca Rakı Fabrikası'nı açtı ve aynı adlı rakıyı üretmeye başladı. Umurca Rakısı daha sonraki yıllarda kalitesini kabul ettirdi ve ulaştığı satış rakamlarıyla *rakı vergisi* olarak anılan **Rüsûmu Sitte** [**İdaresi**] vergisini devlet hazinesinin önemli gelir kaynaklarından biri haline getirdi. Abdülhak Şinasi Hisar, Umurca'nın **Erdek Rakısı** ile birlikte dönemin en iyi rakılarından biri olduğunu söyler. Yasal rakı üretiminin ilk yıllarında piyasaya çıkan özel rakılar arasında sadece iki marka kapalı şişede sunulmuştu: Umurca Rakısı ve **Mihyoti Rakısı**.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Abdülhak Şinasi Hisar Boğaziçi Mehtapları / Jak Deleon Milliyet, 15 Nisan 1990

unutma bizi dolması Eski İstanbul meyhanecileri arasında yaygın olan bir **ramazan** bayramı geleneği. Osmanlı döneminde meyhaneler ramazan süresince kapanırdı. Ramazan sona erdiğinde, daha çok bayramın ilk günü, her **barba** hatırlı müşterilerinin evine birer büyük **kayık tabağı** içinde **midye** dolması gönderirdi ve buna *unutma bizi dolması* denirdi. Bu jest bir davetname niteliği taşırdı; kibarca "meyhaneniz açıldı bekleriz" denmiş olurdu. Üstat **Reşad Ekrem Koçu** ballandırarak anlatır: "Ama bir midye dolması ki ağızlara layık. Tarif de etsek, rica da etsek, zamanımızın içkili lokantalarına o dolmayı yaptıramazsınız, lokanta sahibi küçük masrafından kaçar, aşçı azıcık emekten. Ama aslında masraf da, emek de hiç. Mesela 100 adet midye dolması yapılacaksa, 100 adet dolmalık iri midyenin yanında 200 adet de küçük iç midye alınır, o iç midyeler kıyılıp dolmanın üzümlü fıstıklı iç harcına katılır, dolmayı yiyen, kapaktaki iki midye diliminin yanında harç içinde midyeyi tadar, kapakta midye, harcında pilav yemez."

Unutma bizi dolması olarak bazen **uskumru dolması** yollanırdı. Dolmaları paskalya kıyafeti giymiş, kulağına bir çiçek iliştirmiş bir **palikar** getirirdi. Beyaz beyaz tire çoraplar giyen bu palikar, köçek adımıyla yürür, ayağındaki Galata yemenilerinin nalçalı ökçelerini birbirine vurarak bir ritm yakalardı.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Urfa Resmi adı Şanlıurfa olmakla beraber halk arasında hâlâ eski adıyla anılan Urfa, geçmişten bu yana ehlikeyf bir toplumdur. Öte yandan şehirdeki toplumsal yapı kapalı, hatta tutucudur. Bu nedenle, çok sevilen içki, bugün dahi daha çok **sıra geceleri**, **odalar** ve **yatı gecesi** denen eğlencelerde ve arkadaşlar arasında *kapalı devre* tüketilmektedir.



Urfa’da sıra gecesi

Bu doyulmaz keyfin eşlikçileri çoğu kez –bugün **çiğköfte**, kebap, **lahmacun** özellikle de sıra gecesi ve müziği, hatta kadayıf olsa da– yakın geçmişte *saz* denilen **içkili lokantalar** ve **pavyonlar**ın verdikleriydi. 1950'lerden önce ise Balıklıgöl ile bitişik olan Anzılha Gölü'nün hemen yanında yine saz evleri olduğu, bunların toplumsal kültürü yok sayılamaz biçimde etkilediği bilinmektedir. Örneğin söz konusu işletmeler ve çalışanlarından yola çıkarak (belki de onlar için, bilinmez) yazılan türküler halen söylenmektedir. Mukim Tahir'in *Halepli Bahçesinde Nesimem Oyna Desinler* türküsü ise buna güzel bir örnektir. Yörenin içki konulu pek çok manisinden biri de şehrin feodal yapısını inceden inceye ortaya koyan, oldukça anlamlı ve hayli düşündürücü bir özelliğe sahiptir ve bugün de dillerdedir:

İçene ver

Rakıyı içene ver

İçip sarhoş olmadan

Hazmedip içene ver. A. NİLHAN ARAS

Kaynak kişiler: Mehmet Kurtoğlu 1969, Şanlıurfa merkez ilçe; Fuat Rastgeldi 1948, Şanlıurfa merkez ilçe



Bengi Berksoy Koleksiyonu

Urfalı Babi (1925-1992) Asıl adı Yılmaz Kayral; nev'i şahsına münhasır şarkıcı, komedyen, şair; Unkapanı Plakçılar Çarşısı'nın son rintlerinden. 70'lerde *Salako, Kırık Merdiven* gibi filmlerde gözüktüğünde, çoktandır plak camiasında eli curalı bir keş, bir trubadur, bir hippi olarak tuhaf bir saygınlığa ve dokunulmazlığa sahipti. Urfa'nın halk müziği ustalarının yanı sıra **Neyzen Tevfik**'in ve **Âşık Veysel**'in hayranıydı. Yöresinin yanık sesli türkücülerinin tersine, Ruhi Su izinde dik okuyuşu ve tok sesiyle tanındı. *Canan* gibi 45'likleri ve *Disko Kebap* LP'si halk ezgileri, kanto ve rock harmanıdır. Girdiği meclislerin en şenlikli, kimi zaman da en arızalı karakteriydi. **İbrahim Tatlıses**, Arif Sağ gibi sanatçılardan himaye gördü, kapı kapı dolaşarak plak firmalarından topladığı yardımları fukara dostlarıyla paylaştı, kendini "Unkapanı'nın dilencisi, Beyoğlu'nun kralı" ilan etti. Yakasına takılı gonca gülün kamufle ettiği kamışla, 24 saat ceket cebindeki şişeden rakı içerdi. Topluma, yapıtlarından ziyade hayat tarzı ve kişiliğiyle seslenen Babi, zamanla fıkralarda yaşayan bir **Bekri Mustafa**, bir **Bektaşi** tiplemesine dönüştü: Bir gün İzzet Altınmeşe'yi evinde ağırlar. Ezan okunduğunu duyan Altınmeşe "Babo, bir seccade ver de namazımı kılayım" der. Babi seccade getirir. Birkaç gün sonra Altınmeşe'nin evine konuk giden Babi, sofrada "hani aslan sütüm?" diye sorar. Altınmeşe "benim evim meyhane mi Babo?" diye diklenince Babi cevabı yapıştırır: "Benim evim cami miydi Keko?" DERYA BENGİ

Ulaş Özdemir - Merve Erol "Doğmatik Şair", Roll, Aralık 1998 / Melih Aşık "İzzet'in İkramı", Milliyet, 20 Ağustos 1988



Urgan, Mîna (1915-2000) İngiliz edebiyatı profesörü, çevirmen, yazar. Giderayak kaleme aldığı *Bir Dinozorun Anıları*'yla gönülleri fethetmiş,

kıvrak dilli, zeki ve matrak, entelektüel ve haylaz bir kadın olarak Mîna Urgan, kendi deyimiyle, bazı genetik durumlardan ötürü alkolü her zaman sevdi. On yaşındayken kesme şekerlerin üstüne bol bol kolonya damlatarak yerdi. Bu bilinçsiz alkol eğilimini zamanla temkinli, rakının yemeklere eşlik ettiği bir rejimle dizginledi, ancak emekliliğinden sonra bilinçli bir akşamcı oldu. Bir insanın her akşam içebileceğini, bütün sorunun ölçüyü asla kaçırmamak olduğunu düşündü. Ölçüsü iki **tek** idi; bir **duble** değil. Yılbaşında, doğum gününde bile iki teki aşmadı, çok özel durumlarda üç teke çıktı. Rakı sofrasında herkesten çok içen Osman Efendi'nin, "Ne kadar iyi yüreklisin" dediğinde kendisine verdiği cevabı hiç unutmadı: "Yüreğim temizdir, çünkü onu her akşam rakıyla yıkarım."

Deniz tutkusu, balık aşkı dillere destan olmuş Mîna Urgan, **Mavi Yolculuk**ların demirbaşıydı. Her gece güneş battıktan sonra gürültülü bir meyhaneye dönüşen teknedeki **öğle rakısı** faslı, *iki tek kuralı*nı bozduğu nadir durumlardandı. Tentenin altında küçük bir **çilingir sofrası** kuran *kodamanlar*; yani **Halikarnas Balıkçısı**, **Sabahattin Eyuboğlu**, Müntekim Ökmen, Şadi Çalık, **Melih Cevdet Anday** gibi *ihtiyarlar* öğle rakılarını içerken onlara katılmadığı için *sosyal status*'unu kaybetmekte olduğuna kanaat getirmişti. Oysa yaş açısından onların arasında yer alması gerekirdi. Kavuran güneşin altında terleyip denize girdikten sonra kanda alkol kalmadığına ikna olarak kodamanlar arasındaki yerini aldı. Böylece *iki tek kuralı* ihlal edilmiş oldu.

Yazları Bodrum Türkbükü'nde balıktan dönen tekneleri karşılar, onlardan satın aldığı balığı kır gazinosu işleten Günay'a verip denize girerdi. Çıktığında pişmiş olan balığını salata ve rakıyla yerdi. Bodrumda kendinden geçip bol bol balık yiyen Urgan, tatilden her dönüşünde kurdeşen olurdu. Ama buna takılmazdı. İnsanların alışkanlıklarıyla birlikte yaşlanmasını savundu, yaşlılıkta ritüele dönüşen bu alışkanlıkları özenle sürdürdü: Akşam yedide haberleri dinleyip perişan olduktan sonra içkisiyle avundu; fındık fıstıkla içilen ilk tek rakıyı yemekle birlikte ikinci tek izledi.
PELİN ÖZER

Mîna Urgan Bir Dinozorun Anıları /Bir Dinozorun Gezileri

Urla Müskiratı İzmir'in Urla ilçesinde üretilen rakı. Fransız uyruklu bir Rum olan Vasil Kırçıyis 1894'te Urla'da *lokomobil* rakı imalat tesisi kurdu,

konyak, şarap, rakı ve ispirto üretmek üzere bir fabrika kurma izni istedi, ancak sadece **çikudia** üretebildi. Kırçıyis'in 1923'te Pire'ye göç etmesi üzerine fabrika Selanik mübadili Yusuf Efendi tarafından alındı. Bu fabrikada üç yıl Urla Müskiratı adıyla bir rakı çıkarıldı. A. NEDİM ATİLLA

Urla Rakısı İzmir Urla'da üretilen rakı. İzmir'de 1855'ten itibaren konyak üreten Yorgi Nikoladis adlı Rum, 1894'te Urla'nın ilk rakı üreticisi oldu.



uskumru Sırtı mavi, siyah, beyaz, yeşil renkli, menevişli, karnı beyaz, füzeye benzeyen göçmen **balık**. Aynı aileden, daha tombul, ama eti daha az lezzetli olan kolyozla karıştırılır. En lezzetli zamanı kasım-şubat ayları arasıdır. Izgara, pilaki, papaz yahnisi, köfte, haşlama, buğulama olarak yenebilir; **uskumru dolması** ise eski meyhane geleneğimizde ayrı bir yere sahiptir. Tuzlanan çiğ uskumrulardan *isli balık* (füme), *tütün balığı* (defne yapraklı), *tuzlu balık* (turşu) ve tabii ki kurutularak **çiroz** yapılır. İLHAN EKSEN

uskumru dolması Gedikli meyhaneler açısından özel bir anlamı olan [*bkz.* **unutma beni dolması**] evladiyelik **meze**. Uskumrunun baharatlı pirinç harcıyla doldurulmasıyla yapılır. Önce soğanlar doğranır, bir kaşık tuzla kısık ateşte kendi koyuverdiği suyla pişirilir, sonra bir bardak **zeytinyağı** ile kavrulur. Soğanın içine sırayla dolmalık üzüm, çamfıstığı, karabiber, tarçın, yenibahar ve maydanoz kıyılır, soğumaya bırakılır. Elde hafif hafif mıncıklanan balığın kılçığı, kuyruk kökünden çıt diye kırılır. Aynı işlem ense kökünde de yapılır, yakasından tutulan orta kılçık çekilir, çıkarılır. Balıklara iç malzemesi doldurulur, siyah bir iplik geçirilmiş yorgan iğnesiyle balığın karnı dikilir. Uskumrular önce una, sonra bir fiske tuzla çırpılmış yumurtaya batırılır. İyice ısınan yağda kızartılır. Biraz soğuduktan sonra siyah ipliklerinden ayrılan dolmalar servise hazır olur. TAKUHİ TOVMASYAN

usta Meyhane patronu, **barba**.

ustura Argoda alkol derecesi yüksek içki, sert içki.

uvertür Argoda yemek ve içkiden önce ufak tefek atıştırma.



Uyar, Tomris (1941-2003) Öykücü, denemeci, çevirmen. İçkinin yaşamında ve yazılarında en geniş yer tuttuğu yazarlardandır Tomris Uyar. Onun öykülerinde kişilerinin sosyal ve kültürel düzeyleri tercih ettikleri içkilerle açığa çıkarılır. Sözgelimi rakı, görmüş geçirmişlerin sofrasında, yıllanmış dostluklara eşlik eder. Tüketim toplumunun yozlaştırdıkları ise viski-çiğköfte birlikteliğini hiç yadırgamazlar. Uyar'a göre *rakı her saatte içilebilir* ama, inceliklere dikkat gerekir: bar tezgahında çilingir sofrası donatılmaz, ayaküstü rakı *alınmaz*. Rakı, votkayla birlikte Tomris Uyar'ın en sevdiği içkidir. *Votka güzel, üretken bir günün eşlikçisiyse rakı, ciddi konuların da tartışılabildiği bir gecenin sonu*dur. *İçki, yaşadığım toplumun bayağılıklarıyla, özgürlük sandıkları bir kayıtsızlık uğruna geçmişsiz ve geleceksiz kalmaya razı sığ bireylerini daha bilgece yorumlamamı sağladı* diyen Tomris Uyar'ın öykü kişileri de çevrelerini saran sığlığa içerek dayanabilirler. *Kuşluk Rakısı* ve *Metal Yorgunluğu* öyküleri, rakı güzellemeleriyle dikkati çeker. Tomris Uyar sadece öykülerinde değil günlüklerinde de içkiye bolca yer verir. Dostlarıyla paylaştığı içki sofralarını anlatırken, *birlikte içmek* için bazı ortak değerler aradığını görürüz. *Meşrebi belirsiz kalabalıklarla içmektense tek başına kalmayı* yeğlemiştir hep. Evdeki kedisi ne güne duruyor: *Van Gogh'a bir tas süt, bana bir kadeh rakı. İkimiz de oldukça yabani ve bağımsız sokak kedileriyiz ne de olsa. Karşılıklı içtik*.

İçkiyi yaşamının *vazgeçilmez bir parçası,* ona kişiliğini, değerlerini yaşama olanağı veren *önemli bir doping* olarak niteler Tomris Uyar. İyi kurulmuş bir rakı sofrasını ise başlı başına bir yaşama hazzı sayar. *Hele yaz akşamüstleri, kesilmiş hıyarların, diri yeşil biberlerin, rakının kokusunu*

doyasıya içime çekerek köprünün öte yakasında uzanan, günbatımının buğuları arasında kenti iyice düşsel bir havaya büründüren minarelere bakarken... Tomris Uyar, günlüğünde yazı ile içki arasında eğlenceli bir oyun da kurmuştur. Ona göre yazarlar, belirli bir içki eşliğinde okunursa metnin tadı daha da iyi çıkarılır. Kendisi içinse sadece iki önerisi vardır: Rom ve rakı! HANDAN İNCİ



Uyar, Turgut (1927-1985) İkinci Yeni akımının önde gelen şairlerinden. Aslında rakıcı değil, votkacıydı. Ama rakı sofrasında dostlarla birlikte vakit geçirmekten hoşlanırdı. **Fethi Naci**, 1959'da Ankara'da **Can Yücel**'in tanıştırdığı Turgut Uyar'ın kolay dostluk kuran insanlardan olmadığını söyler. Bir yıllık askerliği boyunca her pazar gününü onun evinde geçirmiştir: "Turgut, mutfakta keyifle yemek yapardı. Üstelik çok güzel yemek yapardı. Özellikle patlıcan salatası ünlüydü. Ben de arkalıksız, küçük bir hasır iskemleye oturur, Turgut'u seyrederdim. Dostluğumuz başlayalı daha bir yıl bile olmamıştı ama bu kısa süre içinde konuşmuş olmak için konuşmak zorunluluğundan kurtulmuştuk. O, yemeği hazırlar, votkasını içerken ben de rakımı yudumlardım."

1968 yazında ise Paşabahçe'de buluşur Uyar'la Naci: "Bir işçi arkadaşın küçük teknesiyle her akşam çapariye çıkardık. Ne balık bolluğuydu o! Her akşam rakı mezesi olacak kadar istavrit garanti idi. Tomris Uyar'la Turgut Uyar, deniz kıyısında karşı yakada oturuyorlardı. Onlar da kimi akşamlar gelmişlerdi."

Onat Kutlar, **Bebek**'teki Şadırvan'ın, denizin tam üstündeki kaptan köşkü gibi havalı ve sakin barında iki şairi nasıl gördüğünü aktarır: "Aylardan mayıs olmalı. Henüz yazlık bar mevsimi tam başlamamış; akşamüstü olmasına rağmen ortalık tenha. Karşıda uzak planda, Kandilli ve Küçüksu sırtları erguvanlar içinde. Barın ahşap tezgâhı üstünde iki votka kadehi ya

da cin. İçinde bol buz, yeni çıkmış ve getirilmiş Bodrum mandalinasından iki yeşil dilim ve birer küçük nane dalı. Martı sesleri ve Karadeniz'den, ırıptan dönen balıkçı motorlarının uğultusu... Ve bara tünemiş susan iki sıkıntılı adam: Turgut Uyar ve **Edip Cansever**. İkisi de içkilerini yudumlarken, Avrupa'da oturup Asya kıtasındaki erguvanlara bakıyorlar ve şiir düşünüyorlar. Onlar yirmi dört saat şiir düşünürlerdi." PELİN ÖZER

Fethi Naci Anılar Kitabı / Onat Kutlar Gündemdeki Sanatçı

uydurmak Argoda içki içmek; gizlice içki içmek.

Uygur Rakısı Tekel öncesi dönemde Kütahya'da, Bakırcılar Çarşısı'ndaki Dilber Fabrikası'nda, Alfons Russo ve Hanriyette Russo tarafından üretilen *âlâ* klasında rakı. Alkol derecesi %45 olan Uygur Rakısı'nın 15 cl.'lik şişesi 28 kuruştan satılıyordu.

uzo (ouzo) Tarımsal kökenli **etil alkol**ün başta Chios adasına özgü sakız (*Pistacia lentiscus Chia veya Latifolia)* olmak üzere **anason**, **yıldız anason,** rezene gibi değişik bitkisel girdiler ile aromatize edilmesi suretiyle hazırlanan, az şekerli, renksiz, genellikle % 40 **alkol derecesi** civarında şişelenen Yunanistan'ın ünlü anason **aromalı distile alkollü içki**si.

Sadece Yunanistan ve Kıbrıs'ta üretilebileceği ve üretiminde kullanılan alkolün en az % 20'sinin, aromatik tohumlar ve diğer bitkisel girdilerin ilavesiyle doğrudan imbikten çekilmiş **aromatize etil alkol** olması gerektiği konuları, AB mevzuatı ile hükme bağlanmıştır.



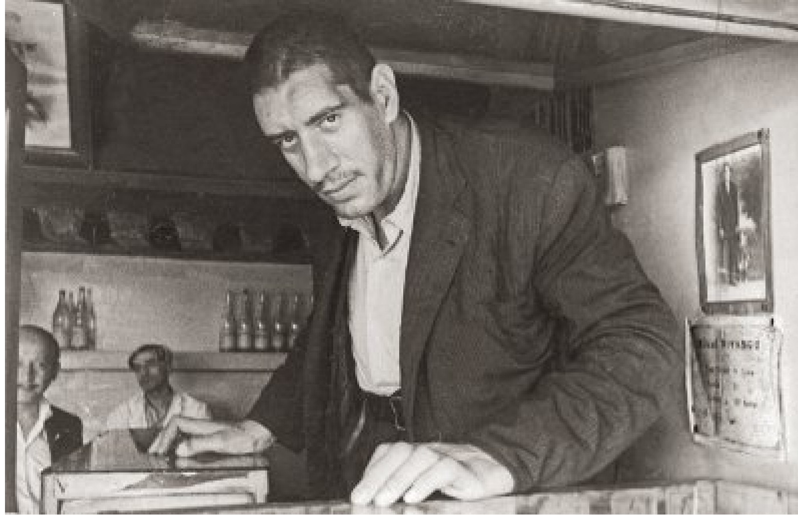
Genellikle bir ölçek uzoya dört ölçek soğuk su ilavesiyle içilir.

Yunanistan'da hemen her yerde bulunan *ouzerie*'ler, meze eşliğinde uzo servis edilen kafe benzeri yerlerdir. Yurtdışında açılmış Yunan restoranlarında, iyice soğutulmuş uzonun shot bardaklarında starter olarak sek servis edilmesi yaygınsa da, uzonun Yunanistan'daki geleneksel kullanımı, ülkemizdeki **rakı** geleneğine benzeyen meze eşliğindeki sohbet sofralarıdır.

Yeri gelmişken, ülkemizde sıkça gündeme gelen **rakı** ile uzo karşılaştırması için, mevzuat bilgilerinden yararlanarak şunları söylemek mümkündür: Uzo üretiminde tarımsal kökenli etil alkol, rakı üretiminde tamamen veya en az % 65 oranında üzüm distilatı kullanılır. Uzo üretiminde aromalandırmanın en az % 20'sinin imbik distilasyonuyla yapılması gerekirken, rakı üretiminde aromalandırma işleminin %100'ü imbik distilasyonu ile yapılır. Uzonun aroması sakız ve anason içeren bitki karışımından, rakının aroması ise sadece üzüm ve anasondan gelir. FÜGEN BASMACI

Uzun Ömer 1950'lerde Galata Köprüsü'ndeki **tektekçiler**in simgesi haline gelen milli piyango satıcısı. Aynı yıllarda yaşayan meslektaşı **Cüce Simon**'un aksine Uzun Ömer dev gibiydi. Boyu iki metrenin üstündeydi, şaşılacak derecede iri elleri ve ayakları vardı. Bu haline muhtemelen hormon dengesizliği sebep olduğundan görünümü de biraz ürkütücüydü. Yürürken güçlük çekiyor izlenimi verirdi. Ama kendisi çok naifti, az konuşan, son derece yumuşak huylu, efendi bir adamdı. İçinde iki büklüm oturduğu dükkânı, Galata Köprüsü'nün **Karaköy** Meydanı'na bağlandığı yerdeydi. Piyango biletleri onun kocaman ellerinde küçücük görünürdü. Halk, Uzun Ömer'i uğurlu sayardı; gişesinin önünde uzun kuyruklar oluşurdu. Ne yazık ki, deniz, anason ve ızgara balık kokusuyla geçen yaşamı uzun sürmedi. Ölümünden sonra yakınları Uzun Ömer Gişesi'nde bir süre daha bilet satmaya devam etti. Bu dönemde camekânda Uzun Ömer'in kundurasının teki dururdu. **Afif Yesari**'ye göre, bu koskoca ayakkabının numarası 50'nin üstünde olmalıydı.

Vefa Zat Eski İstanbul Meyhaneleri / Afif Yesari İstanbul Hatırası



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Uzun Ömer, Galata Köprüsü'ndeki Milli Piyango bayiinde; arkada tektekçiler



Yedigün, 13 Temmuz 1947

Sait Faik (arkası dönük beyaz takım elbiseli), Uzun Ömer ile röportaj yapıyor

Ü

Üç Nal Karaoğlan Caddesi'nde, bir **içkili lokanta** olarak hâlâ varlığını sürdüren, **Ankara**'nın rakı kültürüne mal olmuş tarihi meyhane. **Orhan Veli**'nin Ankara Lisesi'nden arkadaşı Şinasi Baray'ın açtığı Üç Nal, duvarları müşterilerin yazdığı yazılar ve çizdiği resimlerle bezeli, kendine has bir mekândır. Baray, **Melih Cevdet Anday**'ın meşhur, *Dört kişi parkta çektirmişiz Ben, Orhan, Oktay bir de Şinasi* dizelerinde andığı kişidir. Lokantanın kapısı kovboy filmlerindeki barları andırır biçimde kanatlıdır. Adını, hizmet verdiği viranenin yıllar önce Baray'ın babasının ahırı olmasına borçlu olduğu rivayet edilir. Orhan Veli, Üç Nal'ın müdavimi olduğundan, lokanta onun hayranları için de çekim merkeziydi. Bu yüzden, özellikle akşamları oturacak yer bulmak zordu. Ayrıca, Azra Erhat ve Macar kökenli eşi Sabo, **Cahit Sıtkı Tarancı, Nahit Hanım**, Melih Cevdet Anday, **Sabahattin Eyuboğlu** da önemli müşterileri arasındaydı. Müdavimlerinin lokantayla ilgili izlenimlerini yazdıkları, kapağında üç adet at nalı çakılı olan defteri de en az lokantanın kendisi kadar meşhurdur. Semih Balcıoğlu ve Altan Erbulak ilk karikatürlerini bu deftere çizmişlerdir.



Orhan Veli, 16 Haziran 1946 tarihli *Ülkü* dergisinde Üç Nal'ı şöyle anlatır: "Şinasi hem sanatkâr, hem de okur yazar bir insan olduğu için lokantasını sanatkârlarla okur yazarların sık sık gidecekleri, gittikleri vakit de zevkle oturacakları bir yer olarak tertipledi. Her giden hoşlanıyor. Ben de onlardanım. Salonun türlü süsleri arasında zaman zaman mısralara yahut da bazı mısraların anlamlarına rastlıyorsunuz. Tuvalete koyduğu bir abajurun üstüne de Refik Halit'in [**Karay**] *Bir Avuç Saçma* adlı eserinden bir parça yazmış. Güzel bir buluş, değil mi? Gel gelelim Şinasi memnun değil. Diyor ki: *Her içeriye giren Refik Halit'in yazısına dalıyor. Dışarıda da bir sürü*

insan sıra bekliyor. Şinasi'nin ticari bakımdan hoşnutsuzluğuna sebep olan bu hal edebiyat namına beni sevindirdi. Demek ki halkımız edebiyatla da meşgul oluyor."

Büyük şair **Can Yücel** de *Üç Nal Lokantası'ndan* şiirinde şu dizelerle seslenir:

İhtiyacım benim başka bir sıcak

teninin sıcaklığı senin

yelelerimden sağrıma inen ter damlalarıyla

koşturacak beni menzilinden menziline dört ayak, üç nal. FUNDA ŞENOL CANTEK



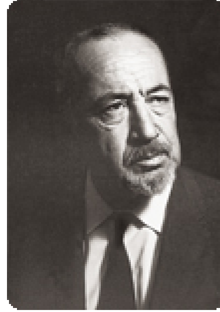
Şiire konu olan fotoğraf: (soldan sağa) Orhan Veli, Üç Nal'ın sahibi Şinasi Baray, Oktay Rifat ve Melih Cevdet



Baray (sağda) Üç Nal'da tezgâh arkasında

Ürgüp, Fikret (1914-1977) Cumhuriyet'in ilk **bohem** kuşağındandı, çok içti. İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi'ni bitirdi, Amerika'da psikiyatri öğrenimi gördü, iç hastalıkları uzmanı, verem eksperi, ruh hekimi olarak çalıştı. Yazılarını ve öykülerini yayımladı, resim yaptı. **Sait Faik**'in yakın arkadaşı ve doktoru, **Ahmet Hamdi Tanpınar**'ın *Doktor Fikret*'i, dünya kibarı bir marjinal olarak belleklerde iz bıraktı. **Kulüp 12**'de kontenjan içkisini içen, karnını doyuran, dans edip rahatlayan Ürgüp; bütün kadın arkadaşlarının, sevgililerinin, eski karısının, erkek arkadaşlarının, dost sandıklarının, hep kılık kıyafet, para durumu, mazbut hayat, itibar, görünüş, derli topluluk, sosyal duruma ayak uyduruş, herkesler gibi olmak üstünde durduklarını, oysa kendisinin hep kendi gibi kaldığını, değişip uygunlaşamadığını yazdı günlüğüne. "Ziyanım çok" dedi, yedi çeşit hastalığını şöyle sıraladı: "Aorta yetmezliği, hipertansiyon, karaciğer yetmezliği, akciğer tüberkülozu solda bronşektazıyla, cerebral spondylarthouses, şizoid depresyon –bir cins melankoli–, psikopat (tam manasıyla) yüksek zekâ ve çekicilik." Sevememek, cehennemde yaşamaktı ona göre, "Ben seni seviyorum işte" demişti bir gün: "Yeryüzüne yatak serdim. Ölene kadar yaşamak istiyorum." PELİN ÖZER

Fikret Ürgüp Dosdoğru Günlük



Üsküdar Boğaziçi'nin güney ağzının Anadolu yakasında yüzyıllar boyu yaşayan eski İstanbul semti. Önce *Hrisopolis* (altın şehir) sonra *Skutarion* adını alan Üsküdar, özellikle Osmanlı döneminde Paşalimanı ile Salacak arasında merkezi bir yerleşim yeri olagelmiştir. Çevresindeki mesirelerle de bilinirdi: Nakkaştepe, Çamlıca, Bağlarbaşı. Müslüman yerleşiminin yoğun olduğu Üsküdar'da meyhanelerin merkezden çok Pazarbaşı, Bağlarbaşı,

Yenimahalle ve nispeten Salacak civarında toplandığı, 17. yüzyılda Evliya Çelebi, 20. yüzyılda Ahmet Cemalettin Saraçoğlu tarafından ifade edilir. Yakınındaki **Kuzguncuk**, **Çengelköy** gibi Rum köyleri her daim meyhane yoğunluğuyla bilindi. Üsküdar-Harem yolunda uzun yıllar hizmet veren *Arabın Yeri* lakaplı Huzur Restaurant yakın zamanda kapanmıştır. 70'lerin sonundan beri açık olan Angel Balık Lokantası ise aynı bölgede hâlâ hizmet verir. TAN MORGÜL

Evliya Çelebi Seyahatnamesi / Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu Eski İstanbul Hatıraları



19. yüzyılın sonunda Üsküdar çarşısı

üstat Rakı meclislerinde sözü geçen saygın kimselere verilen ad.

üzüm Asmagiller familyasının *Vitis* cinsine ait asma bitkilerinin çeşitli türlerinin salkım şeklindeki sulu **meyve**si. Şeker, organik asitler, kalsiyum, fosfor, demir gibi mineraller ve başta A vitamini olmak üzere vitaminden yana zengin bir meyve olan üzüm, salkımı oluşturan tanelerinin şekli, çekirdekli olup olmaması, zarının kalınlığı, rengi, kokusu, tanesinin üzerindeki buğu, su içeriği gibi nitelikler açısından farklılık gösterir. Evcilleştirilen ilk beş meyveden biri olan üzüm özellikleri açısından dört ana grupta toplanır; *sofralık*, *şıralık ve pekmezlik*, *şaraplık*, *kurutmalık*. Türkiye, bağcılık yönünden beş bölgeye ayrılır ve bu bölgelerde yetiştirilen üzüm türleri çok sayıda olmakla birlikte Marmara ve Trakya'dan *semilyon* (semillon), *adakarası*, *sovinyon* (sauvignon), *karasakız*, Ege ve Güney Anadolu'dan *sultaniye*, *Çal karası*, *dimrit*, Orta Anadolu'dan *emir*, *narince*, *Kalecik karası*, Güneydoğu Anadolu'dan *dökülgen*, *sergi karası*, Doğu Anadolu'dan *boğazkere*, *öküzgözü* sayılabilir. Suyundan binlerce yıldır **şarap** yapılan bu meyve, **rakı**nın da anasıdır. Başka bir deyişle, Osmanlı dönemindeki bir rakı markasında olduğu gibi rakı *Üzüm Kızı*'dır. Rakı üretiminde daha çok **kuru üzüm** kullanılmakla birlikte son zamanlarda **yaş üzüm rakısı** da yaygınlaşmıştır. Üzüm, yaz sonu rakı sofralarında, buz gibi soğutulmuş ve yan gelmiş yatmış haliyle de hem göze hem de damağa hitap eder. NAZLI PİŞKİN



MAX GILBERT



Vefa Zat Koleksiyonu

Üzüm Kızı Rakısı Men-i Müskirat'ın kalkmasından sonra piyasaya çıkan klas rakı markası. Üzüm Kızı Rakısı'nı zamanın meşhur taşlamacı şairlerinden Hüseyin Rifat üretiyor, üstelik rakısını kendi yazdığı şiirle tanıtıyordu:

O kadar sâf ü elezdir ki rakım

İki zıkkımlanırım, bir satarım.

Bunu takdir ile nûş eyleyenin

Zevkinin üstüne zevkler katarım.

Hüseyin Rifat Bey hakikaten hem yapar hem içerdi. Ceketinin iç cebine hususi yassı şişede rakısını yerleştirir, şişenin kapağına bağlı ince bir lastik boru ve emzik yoluyla kimseye sezdirmeden Üzüm Kızı'nı çekerdi. Meserret Kıraathanesi'nde, masasına eğilmiş ciddi ciddi yazı yazarken cebinden uzanan lastik borudan ne çektiğini anlayan olmazdı.



Üzüm Kızı Rakısı dönemine göre hayli cesur sayılabilecek amblemiyle de rakı tiryakilerinin ilgisini çekiyordu. Almanya'da yaptırılan amblemde kadın silueti şeklinde bir üzüm salkımı ve her tanenin üstünde bir güzel kadın portresi yer alıyordu.

Vefa Zat Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası / Yusuf Ziya Ortaç"Tepebaşı Bahçesi", Akbaba, 7 Aralık 1966 / Gülçin Uysal Tahiroğlu Akşam Gazetesi,

23 Eylül 2000

Üzüm Ruhu Rakısı Tekel öncesinden bir rakı markası.

Üzümözü Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı markası.

V

vahidi kıyasi Osmanlıcada *birim* anlamına gelen bu terim *Rakı Ansiklopedisi*'nde elbette bambaşka bir içerikle yer alıyor. **Ahmet Mithat Efendi**, **Beyoğlu** ile **Galata** meyhanelerini karşılaştırırken *vahidi kıyasi* kavramından yararlanır.

Galata'nın ne kadar ürkütücü bir yer olduğunu şöyle anlatır: "Beyoğlu'nun en bayağı eğlence yerleri ne kadar murdar, tehlikeli ise, işte o murdar, tehlikeli yerler Galata'ya bakınca en muteber yer sayılır. En düşkün kadın Beyoğlu'nda artık beş para etmeyecek kadar bayağılaşıp da Galata'ya inerse, henüz yeni türeme derecelerinde itibarlı görünür.



Beyoğlu'nda muteberce yerlerde pazarlık için liralar vahidi kıyasidir; bayağı yerlerde mecidiyeden bahsolunur. Galata'da ise mecidiye denildiği zaman beşibiyerde liradan bahsolunmuş kadar hükmü vardır; buralarda çeyrek kuruş vahidi kıyasi demektir. Ne hacet? Geçenlerde Galata'da bir yangın oldu. Arsası kazılırken beş-altı insan kemiği çıktı. Bunlar yangında yanan insan kemikleri değildi; ondan evvel işi bitirilmiş, mahzenlerin içine gömülmüş kimselerdi. Böyle tehlike ihtimali Beyoğlu'nda yüzde bir ise, Galata'da yüzde doksan dokuzdur."

Ahmet Mithat Efendi Dürdane Hanım

vakti kerahet *Vakt-i kerahet*; "içki içmeye başlama zamanı" anlamına gelen eski bir deyim. Vakti kerahet alışkanlıklara, görüş ya da inanışlara bağlı göreceli bir kavramdır. Eski dönemin içkicileri bu zamanı genelde "akşam

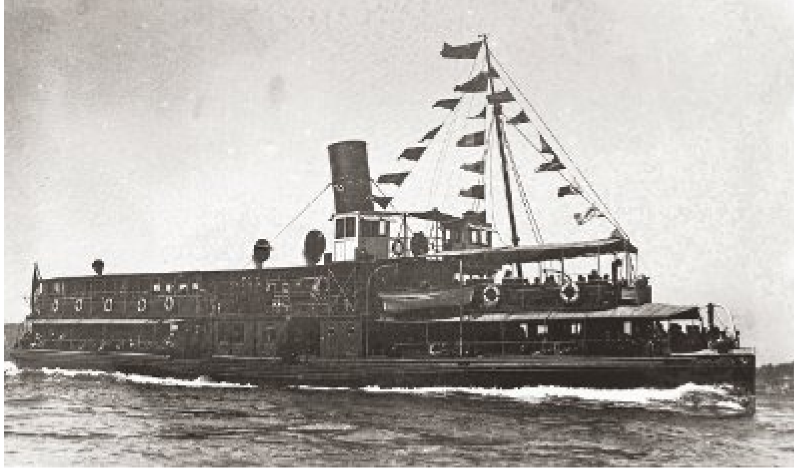
ezanının okunduğu, meyhanelerde gaz lambalarının yakıldığı zamandır" diye tanımlarlar. Ancak o günlerde de bugün de "rakı içmek bir mecburiyet değil bir zevk sorunudur" düşüncesinde olanlar, bu sualin cevabının "canın ne zaman rakı içmek isterse" olduğunda ısrarlıdırlar. Rakı içmeye başlamayı belli bir zamanla sınırlamazlar. Şair **Mehmed Kemal**, *Öğle Rakıları* adlı şiir kitabında, genel eğilimin aksine "Öğle rakıları çok güzeldir efendim" bile der.



MÜNİF FEHİM

Ahmet Rasim ise vakti keraheti saptamaktan yanadır. Bunu yapmayanların **sabuh** denilen sabah rakısını içip **kaylule** dedikleri öğle uykusuna yattıklarını, sonra da *vakt-i kerahet geldi* deyip akşam rakısıyla devam ettiklerini kötü örnek olarak sergiler. Üstat için kerahet vaktinin saptanması kadar önemli olan soru *ne zamana kadar içmelidir* meselesidir. Bunun kıstası ise "Evde bekleyenlere, sofra başında sahanları ısıtıp indire indire yorularak uyuklayanlara *Meyhaneler kapandı sarhoşum nerede kaldı?* şarkısını söyletmeyecek" bir süredir. Doğal olarak içme süresini Ahmet Rasim'in **gıda** dediği, herkese göre değişen içme miktarı ve içiş tarzı da etkileyecektir. EROL ÜYEPAZARCI

vapur Yalpalayacak kadar içki içmiş kimse.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

1920'lerde 75 numaralı Şirket-i Hayriye vapuru

vapur büfeleri Şirket-i Hayriye döneminde (1854-1944) **Boğaziçi**, Adalar, **Kadıköy** seferlerini yapan vapurlarda alkollü içki satışı serbestti. Kurum 1945'te devletleştirilip Türkiye Denizcilik İşletmeleri adını aldıktan sonra da büfelerde içki satılmasına bir süre devam edildi. II. Abdülhamit döneminin içki çeşitliliği vapur büfelerine de yansımıştı. Vapur büfelerinde rakı, yerli ve ithal bira türleri, alafranga müşteriler için vermut, viski, brendi ve konyak çeşitleri, hatta Rumlara mahsus reçineli şarap bile bulunurdu. Akdeniz ve Ege adalarından Marmaris kayıklarıyla düz rakının, mastikanın ve şarabın en âlâsı geliyordu. Rakının okkası, yani 1 kilo 280 gramı üç beş gümüş kuruştu. İki kuruşluğu da vardı, ama tiryakiler rağbet etmezdi. Küçük kadehlerle verilen içkiler, çay tabağında sunulan mezelerle birlikte ikram edilirdi; kaşar, Edirne peyniri, sardalye, salamura biber, kalamata zeytin, sucuk, pastırma dilimleri, patlıcan kızartma, ezme, kornişon, sakız leblebisi, badem, füme ringa filetoları... Her kadehten sonra mezeler tazelenirdi.

Ahmet Cemalettin Saraçoğlu, 21 Ocak 1954 tarihli *Yirminci Asır* gazetesinde akşamcıların vapur âlemini şöyle tasvir ediyor: "Her vapurun akşam seferlerinde yaşanan bu içki âlemlerinin müdavimleri belliydi. **Rumelihisarı**'nda oturan gümrükçü filan bey, Büyükdereli Ermeni kuyumcu falan efendi, Tarabyalı Rum komisyoncu daha uzaktan görünüp de köprü dubasına yanaşık vapura adım atar atmaz, lambozdan bunu gözleyen büfeci, *buyrun beyim, bu akşam çok taze çinekop kızarttım* yahut *hoşgeldin falanyan efendi, Sakız'dan öyle bir mastika geldi ki, ağzına layık* kabilinden müşterileri piyazlar, vapur **Beşiktaş**'ı geçip **Ortaköy**'e dönünce üçüncü kadehler dolmaya başlardı. Yalnız, Dolmabahçe Sarayı'nın önünden geçerken keyif erbabı saygılı bir suskunluğa bürünürdü. Yazın Sarıyer gazinolarından dönen sarhoş müşterileri büfeciler hiç sevmez, bunları atlatmanın bir yolunu mutlaka bulurlardı. İstanbul terbiyesi icabı sarhoşluğunu belli etmek ayıptı. O devirde nara atmak, ona buna balta olmak, cıvıyıp sulanmak âdetinde olanlar kattiyen vapur büfelerine yanaşamazlardı."

Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu Eski İstanbul'dan Hatıralar

Varlık Vergisi 11 Kasım 1942 ile Mart 1944 tarihleri arasında, başta gayrimüslim ticaret burjuvazisi olmak üzere, çiftçi, esnaf ve ücretlilerden bir defalık toplanan olağanüstü servet vergisi. Türkiye 2. Dünya Savaşı'na girmediği halde, ülke ekonomisi yüksek enflasyonla sarsılmış, karaborsa ve stokçuluk artmış, *savaş zenginleri* denilen bir kesim ortaya çıkmıştı. Bu kesimlerden bir defalık vergi alınması fikri 1942 yılının mayıs ayında, *Vatan* gazetesinin liberal eğilimli başyazarı Ahmet Emin Yalman'dan çıktı. Daha sonra koroya solcusundan ırkçısına kadar pek çok gazeteci katıldı ve 1942 yazında, İstanbul gazetelerinde, genel olarak gayrimüslimleri, özel olarak Yahudileri hırsızlık, karaborsacılık, soygunculuk, vurgunculuk ve ihtikâr fiilleriyle ilişkilendiren haber ve karikatürler birbirini izledi.



Şaka, 4 Şubat 1943

Şaka dergisinin Varlık Vergisi'ne getirdiği şovenist yorum. Kadınlardan biri şöyle diyor: "Varlık vergisi vermeyen kadınları temizlik işlerinde kullanacaklarmış." Diğeri yanıtlıyor: "Silip süpürmesini iyi bildikleri için mi?"

Başbakan Refik Saydam'ın beklenmeyen ölümünün ardından 1942'de başbakan olan ve Türkçü fikirleriyle tanınan Şükrü Saracoğlu, "Biz bu vergiyi Türk tüccarını ön plana çıkarmak için ihdas ettik. İstanbul'da dolaştığım zaman her nereye baktım ise azınlıkların çok gösterişli işyerlerini gördüm" demişti. Gazeteci ve yazar Falih Rıfkı Atay, "Türklerin vatanında oturan, hakları korunan, rahat eden, çalışan ve geçinen herkes Türkler gibi düşünmeseler bile, onlar gibi fedakârlık etmek zorundadırlar" diyerek gayrimüslimlerin *içerideki yabancılar* statüsünde görüldüğünü ifşa etmişti. TBMM'de oturumda hazır bulunan 350 milletvekilinin oybirliğiyle kabul edilen kanuna, tek itiraz Kazım Karabekir'den gelmişti. Ama o bile kanunun içeriğine değil adına itiraz etmişti. Kanuna "evet" oyu verenler arasında Afyonkarahisar milletvekili Ermeni asıllı Berç Türker (soyadı Atatürk tarafından verilmişti) ile Eskişehir milletvekili Rum asıllı İstamat Özdamar'ın olması azınlıkların o günlerde nasıl bir baskı altında olduğunu gösteriyordu.

18 Kasım 1942'de vergi listeleri yayımlandığında görüldü ki, Varlık Vergisi'nin yüzde 70'i İstanbul'daki mükelleflere tahakkuk ettirilmişti. Bunların da yüzde 87'si gayrimüslimdi. Müslümanlara göre yüzlerce kez daha ağır vergi oranları uygulanan gayrimüslimler arasında ise Ermenilerin vergisi en yüksek orandaydı. Bu yüksek vergileri ödeme süresi 20 Ocak 1943 günü bitecek, ertesi gün hacizler başlayacaktı. Haraç mezat satılan mallarının bedeli vergilerini karşılamayan bini aşkın mükellef Eskişehir'in Sivrihisar ve Erzurum'un Aşkale ilçelerindeki çalışma kamplarına gönderildi. Aşkale'ye gönderilen mükelleflerden 21'i (bir kaynağa göre 25'i) kötü hayat koşulları ve yetersiz tıbbi bakım yüzünden kampta hayatını kaybetti. Sağ kalmayı başaranlar ise ancak 17 Aralık 1943'te evlerine dönebildi.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Varlık Vergisi ödemek için gişede sıra bekleyen gayrimüslim vatandaşlar

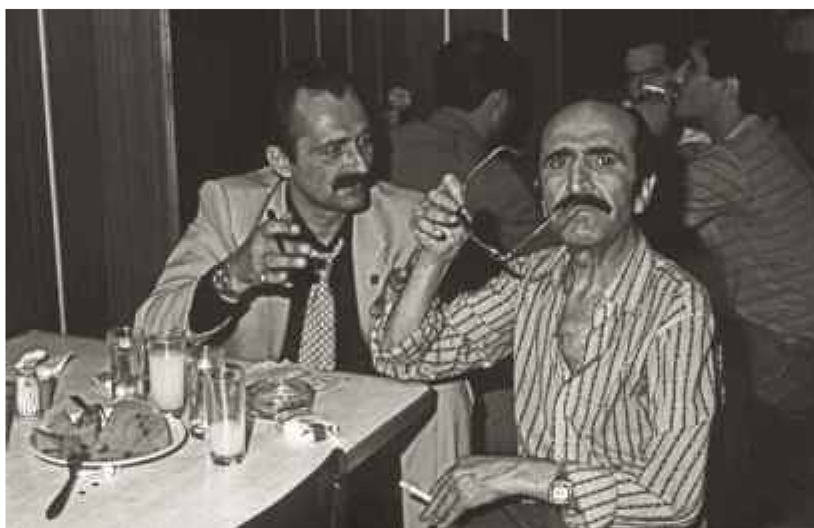
O yıllarda Gümrük ve Tekel Bakanı olan Suat Hayri Ürgüplü "Ticaret ve sanayi alanında, vergiyi ödeyebilmek için satışa çıkarılan fabrika, mağaza, depo gibi çeşitli işyerlerini Türkler satın aldılar ve vergi bir çeşit millileştirme görevi de yapmış oldu" diyerek verginin arka plandaki amacına ulaştığını göstermişti.

"Millileştirilen" işyerleri arasında kaç meyhane, kaç eğlence mekânı olduğu meçhul, ancak bu sayının fazla olmadığını tahmin edebiliriz. Çünkü Varlık Vergisi esas olarak Yahudiler ve Ermeniler gibi eğlence sektöründe ağırlığı olmayan azınlıkları hedef almıştı. Ancak yüzyıllar boyu **eğlence hayatı**na egemen olan Rumların gayrimüslim müşterilerinin büyük bir bölümünü yitirmesine yol açmakla kalmamış, **6-7 Eylül olayları**, **1964 Kararnamesi** gibi doğrudan Rumları hedef alan tarihsel olaylara ideolojik zemin hazırlamıştır.

Varlık Vergisi, ABD'nin baskıları ve Avrupa'da savaş cephesindeki gelişmeler, özellikle Nazilerin yenileceğinin anlaşılması sayesinde, 15 Mart 1944 tarihinde kaldırıldı. Ama verginin kaldırıldığı oturumda konuşan Emin Sazak "Bu kanun onları affederse bu gibi insanlar bu milletin içinden çıkıp gitmelidirler. (...) Hükümet tedbir almadı fakat millet intikamını alır. Linç mi eder ne eder bilemem" diyerek 1955'teki 6-7 Eylül faciasının ilk sinyalini vermişti. AYŞE HÜR

Faik Ökte Varlık Vergisi Faciası / Ayhan Aktar Varlık Vergisi ve Türkleştirme Politikaları

varoş meyhaneleri Otantik **meyhane** kültürünü yaşatan, mütevazı, hesaplı, dostluğun paraya yeğ tutulduğu gönül evleri. Geleneksel meyhanelerimizin hemen hepsi dostlar yuvası, meyhanecilerin çoğu gariban babasıydı. Gencine de yaşlısına da aynı duygularla yaklaşır, aynı hoşgörüyle davranırlardı. Kumkapılı meyhaneci Tayyar Baba, "para insanın elinin kiridir, yıkarsın gider" derdi. Onlar için **meyhane arkadaşlığı** her şeyin önündeydi. Günümüzde özellikle varoşlarda hizmet veren **esnaf meyhaneleri**nde bu anlayış hâkimdir. Bu meyhaneler atmosferiyle daha çok eski meyhaneleri andırır.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Varoş meyhanelerinde röportaj yapan gazeteci Kadri Eskişehirli

Vasil Kalamış'ta eski bir meyhane. Fener caddesinden Kalamış vapur iskelesine inen yolun sağ tarafında Vasil'in, sol tarafında da **Todori**'nin meyhaneleri vardı. Arazinin meylinden yararlanarak düzenlenmiş zemin katı, meyhanenin kışlık mekânı olarak kullanılırdı. Yaz aylarında masalar Kalamış Koyu'na kadar uzanan çınarlı, havuzlu ve kuyulu köşelere saçılırdı. Vasil iyi iş yaparken Todori ikinci planda kalmıştı. Sonraki yıllarda Vasil battı, Todori âdeta şahlandı. Üstat **Ahmet Rasim**, Kalamış'a gittiğinde rindane sofrasını ikisinden birinde kurardı.

Vefa Zat Barmen

Vatan Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

vayb Argoda sarhoşluk.

velvele Meyhaneden gelen eğlence gürültüsü.

Venüs Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

vesika Eğlence yerlerinde gece çalışan kadınların almakla yükümlü tutulduğu çalışma belgesi. 14 Temmuz 1934'te çıkartılan 2559 sayılı *Polis Vazife ve Selahiyetleri Kanunu*, getirdiği hükümlerle gece hayatında büyük bir kimlik değişimi yaşanmasına sebep oldu. Elit **barlar**, **pavyonlar**, gece kulübü tarzında işletilen eğlence yerlerini farklı kategorilerde değerlendiren yasa, ikinci kategoride çalışan bütün kadınlara *vesika* zorunluluğu getirdi ve denetimi sıkılaştırıldı. Çoğunluğu **konsomatris** olan bu kadınların *fişlenmesi*, bir anlamda *ikinci sınıf yurttaş* durumuna düşürülmeleri, Türk sinemasının ve Türkan Şoray'ın başyapıtlarından *Vesikalı Yarim* (yön. Lütfi Akad, 1968) filmine konu olmuştu.

Vefa Zat Eski İstanbul Barları



SELAHATTİN GİZ / Galeri Alfa, 1991

1930'ların başında Beyoğlu'ndaki Turan Bar'da çalışan konsomatrisler. 1934'te çıkan yasa konsomatrisleri "vesika" almaya mecbur bırakmıştı

Veysel Çıkmazı İzmir, Kemeraltı'nda meyhaneleriyle ünlü sokak. Cumhuriyet öncesinde burada, sonradan Şen Türk Gazinosu'na dönüşecek olan, rakıları kadar şarapları ve biralarıyla da meşhur Bahçeli Gazino vardı. Cumhuriyet'ten sonra, sokakta ilk meyhaneyi 1926'da Halit Ferit Bey, Adalar Meyhanesi adıyla açtı. Aynı yerde bugün de bir meyhane var ve Ferit Baba Meyhanesi olarak biliniyor, eski ortakları tarafından Karadeniz adıyla işletiliyor. Bir zamanlar Ferit Baba'nın müdavimleri arasında, her akşam evine gitmeden önce bir tek atan **Halikarnas Balıkçısı** ile kendine özel yaptırdığı maydanozlu köftesiyle gazeteci Özdemir Hazar da bulunuyordu. Ferit Baba'nın Meyhanesi'ni, "meyhanemiz ramazanda nöbetçidir" yazılı pirinç tabelasıyla da hatırlayanlar var. 1960-80 yılları arasındaki süreç, Veysel Çıkmazı'nın altın çağıydı. Bir ara meyhane sayısı, Ay, Teknal gibi unutulmaz mekânlarla 15'e kadar çıkmıştı. Şükran Oteli'nin bu sokağa da bakan ünlü lokanta ve meyhanesi 1998'e kadar hizmet verdi. A. NEDİM ATİLLA

M. Şakir Örs İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar / Lütfü Dağtaş İzmir Gazinoları

Vezir Hanı Meyhanesi İstanbul Çemberlitaş'ta, 17. yüzyıldan kalma Vezir Hanı'nda bulunan, Osmanlı dönemindeki **gedikli meyhaneler**in en büyüğü olarak bilinen tarihi meyhane. Zamanımızda bu hanın yarısı duruyor. Yok olan kısımdaki meyhaneyi görenlerden Üsküdarlı Vâsıf Hoca'nın tanıklığına göre, Vezir Hanı Meyhanesi'nin en parlak zamanı 1880-1890 arasındadır. **Muallim Naci** de oraya giderdi. Hatta bu meyhane için şu satırları yazmıştı:

Gönlüme sâkiyi mimar eyledim meyhanede

Allah Allah... Kâbe imar eyledim meyhanede.

Müdavimlerden Ermeni saz şairi **Harabat Haçik**'in sazı ve hayata gözlerini yumduğu bu meyhane üstüne yazdığı manzume duvarda asılı dururdu. Vezir Hanı Meyhanesi hakkındaki şu beyitler de Erzurumlu Âşık İbrahim'indir:

Gel be yanıma gel be Sakız'ın nazlı Rum'u

Gümüş topuk vurarak tuti dilli pedimu

Atayım aşkına bir narayı hey hey ki ben

Söndüre meygedenin ortasındaki mumu

Bakma yüzüme bel bel Vezir Hanı burası

Vezirane bahşişim öttürürüm borumu.

Reşad Ekrem Koçu Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri

Viktorya Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

vilispit Sarhoş veya sarhoş olamaya başlamış kimse. *bkz.* **filispit**

viski (Whisky, whiskey) Tahılların alkol **fermantasyon**u sonucu elde edilen **mayşe**nin, hacmen en fazla %94,8 alkole kadar distile edilmesi suretiyle elde edilen, ahşap fıçılarda olgunlaştırılan, kehribar rengi ve genellikle %40-%45 **alkol derecesi**nde şişelenen **distile alkollü içki**. AB mevzuatı uyarınca viskinin **olgunlaştırma** süresi, 700 litreden küçük fıçılarda en az üç yıldır. Ürünün adı İrlanda ve ABD'de *whiskey*, İskoçya ve Kanada'da *whisky* olarak kullanılır. Viski üretimine ilişkin ilk yazılı kayıt, İskoçya kraliyet hazinesine ait ve 1494 tarihlidir.



İskoç viskisinin üretimi Büyük Britanya Viski Kanunu ile tanımlandığı gibi, AB mevzuatında da **coğrafi işaret** olarak korunmaktadır. Geleneksel İskoç malt viskisinin özelliği, arpadan malt elde edilmesi sırasında kavurma işleminin, yöreye özgü turba kömürü ile yapılması nedeniyle kazandığı tipik is kokusudur. Gerçi bugün İskoçya'da tahıl viskisi de üretilmektedir; ancak malt viskisinin anavatanı İskoçya ve İrlanda'dır. İrlanda viskilerinin farkı, turba kömürü ile kavurma işleminden gelen is kokusunun olmamasıdır.

Meraklısına hitap eden viskiler, *pot still* denilen bakır **imbik**lerde, hammaddenin tat ve kokusunun korunması amacıyla hacmen en fazla %70 alkole kadar distile edilerek, geleneksel yöntemlerle üretilir ve en az 8-10 yıl eskitilerek şişelenir. Bu ürünlerin tadının ve aromasının hissedilebilmesi için sek içilmesi beklenir.

ABD'de viski üretimi 18.yüzyılda başlamıştır. İlk kez Bourbon'da üretildiği için bu adı alan mısır viskisinin, daha sonra genel adı *Bourbon* olarak kalmıştır. ABD mevzuatına göre, viski üretiminde kullanılan mayşenin %51'i hangi tahıldan geliyorsa, viski o tahılın adıyla anılır.

Kanada viski endüstrisi ise 19. yüzyılda kurulmuştur. Üretimde çavdar, mısır, buğday, arpa maltı kullanılır ve genellikle 6 yıl eskitilir.

Viski terminolojisinin en sıcak kavramlarından biri, ahşap fıçıda eskitilirken buharlaşarak havaya karışan kısmı için kullanılan *meleklerin payı* tanımlamasıdır. Ayrıca viski **etiket**leri üzerinde görmeye alıştığımız tanımlamaların da kesin açıklamaları vardır: *Single Malt Scotch Whisky* tamamının adı etiketinde belirtilen damıtımevinde ve arpa maltından üretildiğini, *Blended Pure Malt Whisky* sadece arpa maltından üretilmiş viskilerin harmanlanmasıyla hazırlandığını, *Single Grain Whisky* tümüyle adı etiketinde belirtilen damıtımevinde ve buğday, mısır veya arpadan üretildiğini, *Blended Scotch Whisky* malt ve tahıl viskilerinin harmanlanmasıyla hazırlandığını ifade eder.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Türkan Şoray ve Zeki Müren "Düğün Gecesi" (Osman F. Seden,1966) filminde; barın üstünde varlıklı kentlilerin üç simgesi: Radyo, telefon ve viski...

Viski etiketinde **eskitme** yaşı belirtildiği takdirde, bu harmana giren en genç viskinin yaşı olmalıdır. Etikette hasat veya **distilasyon** yılı belirtildiği takdirde, viskinin tamamı aynı yıl distile edilmiş olmalıdır.

Harmanlanmış viskiler ve tahıl viskileri ile geleneksel malt viskisinin yoğun tat ve aromasına göre oldukça hafifleyen viskiler, soda ve buz ilavesi ile içilmekte; kokteyl karışımlarında kullanılmaktadır.

Ülkemizde viski yapım denemelerine 1957'de **Tekel Ankara Bira Fabrikası**'nda başlanmış; olgunlaştırmaya alınan viskiler ilk kez 1963 yılında şişelenerek piyasaya verilmiştir. *Ankara Viskisi* markası ile uzun yıllar piyasaya sunulan yerli viskinin üretimine, Tekel'in özelleştirilmesini müteakip, 2007 yılında Ankara Bira Fabrikası'nın kapatılması ile son verilmiştir. FÜGEN BASMACI



vorıs bak! Ermenice *kıçımı öp*. Ermeni klarnet ustası Hrant Lusigyan'ın yaydığı özel bir kadeh kaldırma ritüeli, bir tür erotik *şerefe!* Buna göre, *vorıs bak!* denildikten sonra kadeh kaldırılıp dip kısmından öpülür, öyle içilir. Benzer bir anıştırma Amerikalılar arasında yaygındır. İngilizcede *kadehleri devirmek* anlamında kullanılan *bottoms up!* sözü, Türkçe *popolar havaya!* demektir. Popo ile kastedilen elbette kadehin dibidir.

Vefa Zat Eski İstanbul Barları

votka Bünyesinde şeker içeren tarımsal girdilerin önce **fermantasyon**u, ardından **distilasyon**u suretiyle üretilen, **etil alkol**den başka tanımlayıcı bir

tat ve aroma taşımayan, renksiz, genellikle %40-%55 alkol derecesinde şişelenen **distile alkollü içki**.



Tekel ürünü Votka'nın promosyon için dağıttığı bardak altlığı

İdeal içim sıcaklığı 6-8 °C kabul edilir. Kökeni 14. yüzyıl Rusya'sına bağlanır. Önceleri Rusya, Polonya ve Balkan ülkelerinde popüler olan votkanın, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Amerika ve Avrupa ülkelerine yaygınlaştığı görülür.

Votka üretiminde hedef, tarımsal **etil alkolün** mümkün olduğunca rafine edilmesi, yani üretimin ilk aşamasından kalan fermantasyon yan ürünlerinden kurtarılmasıdır. Bu amaçla, bazı votka üreticileri, aldıkları etil alkolü kendi tesislerinde ikinci kere *rektifiye* (ayrımsal distilasyon) eder, bazıları etil alkolü aktif kömür gibi uygun filtrasyon işlemlerinden geçirir; bazıları ise iki işlemi birlikte uygular. Ardından etil alkol su ile istenen alkol derecesine **söndürülür** ve şişelenir.

Votkanın en makbul hammaddesi tahıldır. Ancak, ülkenin tarımsal üretim olanaklarına göre, patates, şeker pancarı, şeker kamışı gibi değişik tarımsal hammaddelerden de üretilir.

Distile alkollü içkiler ailesinin en saf ve etil alkole en fazla benzeyen bu içkisi, ağızda koku bırakmama özelliği ile, işe dönmesi gereken erkencilerin ve evde bahsedilmeyecek akşamüstü keyiflerinin en makbul içkisidir.



Klasik votka, nötr tadı nedeniyle her zaman kokteyl reçetelerinin de en vazgeçilmez girdilerinden biri olmuştur. Ted Haigh'in Amerikan

kokteyllerine ilişkin *Vintage Spirits and Forgotten Cocktails* adlı çalışmasında, votkanın Amerika'da popüler olmaya başladığı 1940'larda bir votka kokteylinin doğuşu şöyle anlatılır: "Votka her geçen gün daha popüler oluyordu. İnsanlar votka ile başka neler yapabileceklerini araştırmaya başlamışlardı. Cin ile hazırlanan saygıdeğer *Orange Blossom*'da cin yerine votka koymayı düşündüler ve *Screwdriver* böyle doğdu. Muhtemelen uydurma bir hikâye olarak bu ismin, içkiyi karıştırmak için kokteyl kaşığı yerine tornavida (İngilizcesi *screwdriver*) kullanan inşaat işçilerinden kaldığı da söylenir."



Bugün, klasik votkanın yanı sıra, biber, zencefil, kimyon, vanilya, kakao, meyveler gibi değişik bitkisel girdiler ile aromalandırılmış veya karıştırılmış pek çok votka çeşidine raflarda rastlamak mümkündür. Öte yandan votka ile hazırlanan klasikler arasında, İstanbul'da **Rejans** gecelerinin eşlikçisi meşhur limonlu votkayı bilmeyenimiz var mı?

Ülkemizde votka, **Tekel** döneminde **T.Ş.F.A.Ş** Eskişehir ve Turhal Alkol Fabrikaları'nın şeker pancarı **melas**ından ürettiği etil alkolün, İstanbul İçki Fabrikası'nda önce rektifiye edilmesi ve ardından aktif kömür filtrelerden süzülmesi yöntemi ile hazırlanmıştır. Uzun yıllar piyasada *Votka* markası ile bir çeşit ürün bulunmuş, 1972'den itibaren *Binboğa Votka* adlı ikinci bir ürün eklenmiştir. 2003'den itibaren ithalatın serbest kalması ve yeni üreticilerin piyasaya girmesi ile raflardaki ürün sayısı çeşitlenmiştir. FÜGEN BASMACI

Voyva Rakısı Tekel öncesinde İstanbul'da üretilen rakı.

vurmak İçki içmek.

vuruşturmak İçki içmek; kadeh tokuşturmak.

Y

Yahya Kemal *bkz.*Beyatlı, Yahya Kemal

Yahya'nın Lokantası 1930-1966 yılları arasında **Florya**'da, Cumhurbaşkanlığı Köşkü yakınlarında faaliyet gösteren ünlü lokanta.



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

İsmet İnönü, çocukları ve Şükrü Saracoğlu ile birlikte Florya Cumhurbaşkanlığı Köşkü'nün önünde

Lokanta'nın sahibi Yahya Baydar ile Avusturyalı karısı Krezantiya Hanım'ın yönetimindeki gazino temizliği, yemek ve mezelerinin nefaseti ve müşterilere nezaketle hizmet edilmesiyle haklı bir şöhret kazanmıştı. Lokantanın mutfağını Krezantiya Hanım yönetirdi. Atatürk'ün Florya'ya rağbet ettiği yıllarda birçok kez Yahya'nın misafiri olduğu biliniyor. Daha sonra İnönü, Şükrü Saracoğlu, Celal Bayar ve Adnan Menderes de bu nezih lokantanın müdavimi oldular.

Yahya'nın Lokantası, İstanbul'da yaşayan ecnebilerin de tercih ettiği bir lokantaydı. Güzel bir bahçesi de vardı. 1966'da TCDD idaresi, sahibi olduğu arsayı sosyal tesis yapmak isteyince Yahya'nın Lokantası kapandı.

İstanbul Ansiklopedisi

Yakacık Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

yakıştırmak İş güç arasında biraz içki içivermek. Attırmak diye de kullanılır.

Yakup Asmalımescit'in simgelerinden, ünlü **klasik meyhane**. Yakup'un adıyla müsemma işletmecisi Yakup Aslan hayal ve hatıratlarda en az meyhane kadar yer tutar. O, Edip Cansever'in dizelerinde canlanan ve bir kitabına adını veren *Çağrılmayan Yakup*'tur:

> *Ben, yani Yakup, her türlü çağrılmanın*
>
> *olağan şekli*
>
> *Daha hiç çağrılmadım*
>
> *Biri olsun 'Yakup' diye seslenmedi.*

Asmalımescit'te amcası Refik Aslan'ın mekânı **Refik**'te bir *çağrılmayan*dı Yakup. O yıllarda, çağrılmasa da her masanın gözetmeni, jandarması, hatta

karakolu... Amcasının yanında acemi eğitimini tamamladıktan sonra *çağrılmayan* libasından soyunup *taife*sini Yakup'a çağırır oldu.



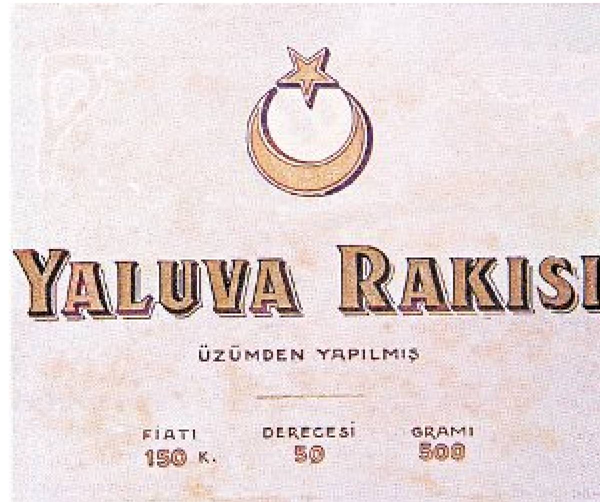
CENGİZ KAHRAMAN

2010 yazında Yakup

Yakup'a gelenler kendini müşteri gibi hissetmediği gibi, çalışanlarının hepsinin adı da Yakup'tur. Kırk yılın sonunda masalara sığmayan mekân, terasını hizmete açtı. Tünel'e, Asmalımescit'e gelindiğinde, sağda, bir zamanlar Dostlar Tiyatrosu'nun bulunduğu sokaktaki **Nil Lokantası**, Yakup'un terasına dönüştü. Yakup, bir meyhaneden ziyade bir anılar galerisi, bir kültür müzesiydi. Mekânın duvarlarını süsleyen fotoğraflar, resimler, poster ve kupürler bunu kanıtlarcasına zamana meydan okuyor. Şimdilerde terasının göğünü kırk mumluk ampullerin değil geçen kırk yılın anılarının ışığı aydınlatıyor ve Yakup'un *Hadi beyler, yay vaziyetleri* avazı bir kandil misali duruyor bu göğün avizesinde. PELİN ÖZER

Refik Durbaş Rakı ile Edebiyat Muhabbeti

Yaluva Rakısı İnhisarlar İdaresi tarafından 1930'larda **İzmir**'de üretilen lüks rakı. Alkol derecesi %50 olan Yaluva Rakısı'nın etiketini ay-yıldız süslüyordu. 10 cl.'lik şişesi 30, 25 cl.'lik şişesi 75, 50 cl.'lik şişesi ise 150 kuruştan satılıyordu.



Vefa Zat Koleksiyonu

Yamanlar Rakısı 1930'larda **İzmir**'de üretilen rakı. Hakkındaki bilgiler 1932'de gazetelerde yayımlanan bir ilandan ibarettir. "Dikkatle okuyunuz" uyarısıyla başlayan ilanda şunlar söylenir: "İçki ne için içilir. Biz vatandaşların sıhhatını, hayatını ve içtimaî vaziyetlerini düşünerek en nefis mevattan imâl ederek bir aydan beri piyasaya vermiş olduğumuz *Yamanlar Rakısını* bir kere tecrübe edenlerce sabit olmuştur ki bu rakının fevkinde henüz kimse rakı imâl edememiş edemiyecektir. Bu rakı sıhhat, neş'e, zevk veren yegâne rakıdır. Tecrübe edenlere sorunuz ve bir de siz tecrübe ediniz. Eğer sıhhatinizi düşünürseniz musirren *Yamanlar Rakısını* her yerde arayınız." İmza: Müdüriyet.

yandan çarklı sefası Eski ada vapurlarının **Melih Cevdet Anday** tarafından *Ada vapuru yandan çarklı* dizesiyle ölümsüzleştirilen yan çarkı, **Neyzen Tevfik**'in çilingir sofrasını kurduğu yerdi. Selahattin Enis anlatıyor: "Ona ilk tesadüfüm Harb-i Umumi sırasında bir yaz sabahı yandh ilk postayı yapan vapurdu. Neyzen, tam yan çarkın üzerine tesadüf eden güverte kısmında oturmuş, sofrasını kurmuştu. Bu sofranın örtüsü güverte tahtası, tezyinatı üç dört tane ceviz büyüklüğünde ahlat, kadeh yerinde kullanılmak üzere tenekeden mamul bir mürekkep dirhemliği, kaba bir cam şişeye konmuş biraz rakı idi."

Selahattin Enis Atabeyoğlu İkdam, 8 Eylül 1924



RESSAM SALİH

Yandan çarklının kaptanı yol üstündeki yalıdan "yolluk" rakı tedarik ediyor



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Yanni Birahanesi 19. yüzyıl sonlarında **Beyoğlu**'nda hizmete giren, 20. yüzyılın başlarında büyük ilgi gören birahane. Yanni Cacavopoulos birahaneyi 1878 yılında, Gönül Sokak'ta (eski adıyla Timoni Sokak) açtı. Sonra İstiklal Caddesi (Grande Rue de Pera) üzerinde, Balyoz Sokak'ın (Venedik Sokağı) biraz ilerisine taşıdı. Yanni Birahanesi'nin küçük ağaçlar ve çiçeklerle örtülü bir de bahçesi bulunuyordu. Görkemli bir kapıyla ayrılan iki ayrı salona sahip olan iç mekân, yine çiçeklerle donanmıştı. Salonların üstleri camdı. Ünlü Salvatore birasının yanında, Spatten, Dreher ve Nektar biraları da servis edilirdi. Ulunay'ın tabiriyle "sefahat yeri değil, nefaset yeri"ydi. Şatobriyanın yanı sıra, parmezan ve grövyer peyniriyle hazırlanan sütlü makarnasıyla müşterileri avlardı. Pera halkının keyif yaşadığı bu yere Yanni dendiği gibi, Viyana Birahanesi tabiri de kullanılıyordu. 1906'da İvrakis Taxiarchis devraldıysa da, adını değiştirmedi.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Refi' Cevad Ulunay "Başlıksız Yazı", Milliyet, 1 Eylül 1967



Cengiz Kahraman Koleksiyonu



YanniBirahanesi'ni gösteren kartpostallar ve mekanın Rumca ilanı

yapındırmak Argoda içki içmek, az az içki içmek.

yaprak ciğer Rakı sofrasının *Edirne güzeli* sıcak **meze**si. Ama biz izninizle onu **Büyükada** usulü yapacağız. Ciğerci kuzu ciğerinin zarlarını temizledikten sonra bir kağıt gibi incecik yaprak şeklinde keser. Tıpkı et döneri gibi. Tavaya atılan piyaz kuru soğanlar veya taze yeşil soğanlara bir müddet sonra yaprak ciğer parçaları ilave edilir. Servis tabağında üzerine karabiber ve ince kıyım dereotu serpiştirerek rakı sofrasına servis edilir. Ne lezzet ama! FISTIK AHMET TANRIVERDİ



yaralı kalmak Yeterince içki içememiş olmak. İçki keyfi yarım kalmak.

yâren eğlenceleri Kütahya yöresinde gençler arasında, genellikle kışın yapılan içkili akşam eğlenceleri. Her akşam bir gencin evine konuk gidilir. Yörük türküleri söylenir, efe destanı okunur. Evde çekilen şaraplar içilir. Söyleşiye tel helvası, pişmaniye katıklık eder.

yaş üzüm *bkz.* üzüm.

yaş üzüm rakısı Tamamen **yaş üzüm**den elde edilmiş **suma** ile üretilen **rakı**. Ülkemizde ilk örneği, 2005 yılında Elda İçecek ve Enerji Hizmetleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından *Efe Yaş Üzüm Rakısı* ve Mey İçki San. ve Tic. A.Ş. tarafından *Tekirdağ Altın Seri* markalarıyla piyasaya çıkarılmıştır.

yatak Argoda içki bardağı, kadeh, özellikle bira bardağı.

yatı gecesi Yatıya çıkmak, yatıya gitmek de denir. **Urfa**'da yaygın olarak uygulanan rakı âlemi. Yedi sekiz arkadaş bir araya gelerek şehrin dışında

halen çokça bulunan mağaralardan birine veya içlerinden birine ait bir bağ evine eğlenmeye gider. Özellikle yaz zamanı, hafta sonları, cuma akşamından pazar gecesine, hatta pazartesi sabahına dek sürer.

Kaynak kişi: Mehmet Kurtoğlu 1969, Şanlıurfa merkez ilçe



Kalan Müzik Koleksiyonu

Yazar, Gönül (1932) Türk sanat müziği yorumcusu, sinema oyuncusu; *Taş Bebek*. Doğduğu kent İzmir'de bir ses yarışmasında birinci geldi. Şarkıcı ve gazinocu Necdet Yazar'la evlenerek musiki çevrelerine girdi, İzmir ve Ankara radyolarında söyledi, İstanbul sahnelerine, **Yeşilçam**'a transfer oldu. 1950'lerden başlayarak çalkantılı aşk hayatı, dekolte pozları ve cesur beyanatlarıyla her zaman gündemde kaldı, sevildi. Müstehcen bulunarak yasaklanan *Halimem* şarkısını mahkemede keyifle savundu: "Bunun neresi müstehcen, ninem bile söylüyor." Gündelik hayatında olduğu kadar, şarkılarında da kalendermeşrepti:

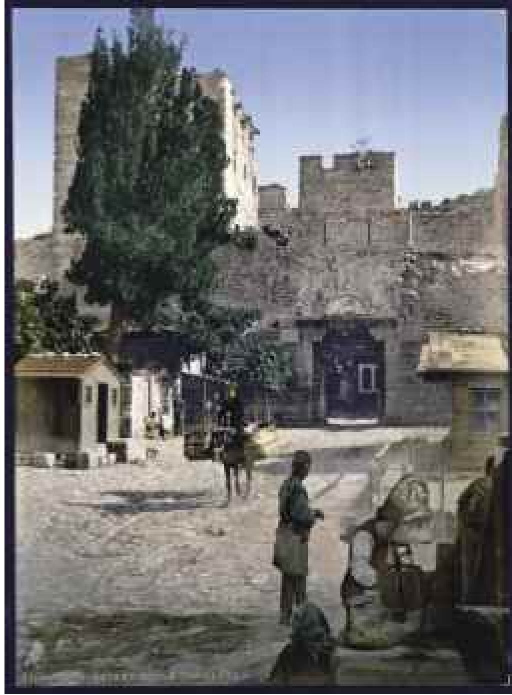
Mevsimler geçiyor istemesek de

Ömürler bitiyor bitme desek de

Bilmeden sona yaklaşıyoruz

İçsek de yolcuyuz hiç içmesek de

Gönül Yazar, herkese parmak ısırtan geniş repertuarına rağmen, tıpkı Nesrin Sipahi gibi, *pop aranjmanları* da okuyan bir alaturka şarkıcısı olarak tanındı. Alaturka gazinolar kadar alafranga kulüplerde de sahneyi salladı, müşterilerin kaldırdığı kadehlere sahneden eşlik etti. OGAN GÜNER



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Yedikule Suriçi'nin güneybatısında yer alan tarihi İstanbul semti. Bölge, **Samaty**a'ya kadar daha çok Ermeni, Yahudi ve az sayıda Rumun işlettiği **meyhane**ler ile bilinirdi. Osmanlı döneminde semtin sur dışındaki kesiminde bulunan mezbahalarda küçükbaş hayvan kesildiğinden, meyhanelerde çokça et bulunurdu. **Mehmet Tevfik**'in meyhane listesine buradan Mağara adlı gizemli meyhane girmiştir. *Marul Palas* ismiyle de alınan Havuzlu Meyhane semtin tarihe karışmış bir diğer önemli meyhanesiydi. Yakınlarında bulunan **Langa** bostanlarından ve **Kumkapı** balıkçılarından faydalanan mekânlarının mutfakları da zengindi. Anılması gereken bir diğer meyhane ise, yazarlarımızdan Yedikuleli Takuhi Tovmasyan'ın dedesi tarafından 20. yüzyılın ilk yarısında, Kalekapısı'nda işletilen Ğazaros Efendi'nin **cermakçurhane**sidir. Tarihi binasında 1890'lardan beri hizmet veren, 1948'de merhum Süleyman Kızıltay tarafından devralınan ve şimdi oğlu tarafından işletilen **Safa Meyhanesi**, Yedikule'nin geçmişten yadigâr kalan tek meyhanesidir. TAN MORGÜL

Takuhi Tovmasyan Soframız Şen Olsun



Yekta Rakı Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilen güncel **rakı** markası. 2006'da piyasaya çıkarılan bu marka, **Nevşehir İçki Fabrikası** ve **Tekirdağ İçki Fabrikası**'nda üretilmekte ve en fazla **üzüm** çeşidi ile hazırlanan rahat içimli bir rakı olarak ayrımlanmaktadır. **Alkol derecesi** %43 olan rakının üretiminde Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden

elde edilen üzüm çeşitleri kullanılmakta ve 35, 70 cl.'lik **şişe**lerde piyasaya sunulmaktadır. FÜGEN BASMACI

yemek Rakı, dünyada adına özel olarak mutfak kurulmuş tek içkidir. Şarabı yemeğe göre seçersiniz, ama çilingir sofrasında yemek rakıya göre seçilir. Rakının yanına öyle her **meze**yi koyamazsınız. Üstat **Murat Belge** "kişilikli bir içkidir" dediği rakının yemekle ilişkisi üstüne şu saptamalarda bulunur:

"Rakı aslolarak meyhanede içilir, yani belli bir yemek düzeni içinde içilir. Damıtılmış olması, yüksek alkol derecesi ve benzer özellikleriyle rakı, Batılıların yemek öncesi aperitif içkilerine benzer. Ama Batılılar olayı böyle sert bir içkiyle açıp sonra yemeğe şarapla devam ettikleri halde sertliğe alışmış olan milletimiz yemeğini de rakıyla yer. Yaklaşık 45 derecelik bir yemek içkisine sahip olmak, bence, başka alanlarda fazlaca şanslı olduğunu söyleyemeyeceğimiz Türk toplumunun en büyük talihlerinden biridir. Ayrıca, bütün o talihsizlikler, ancak 45 derecede çekilir hale geliyor.



Rakı yemekle içilir dedik ama, bu da biraz tartışmalı, rakı içimi alanında yeni fraksiyonlaşmalara yol açabilecek bir konu. Çünkü kimisi içilen rakının miktarını yüksek, buna karşılık yenecek meze miktarının asgari tutulmasından yanadır. Böyleleri yarım marul ve bir dilim beyaz peynirle ya da söz gelişi bir küçük tabak kuru yemişle bir şişeyi götürürler. Bazıları doymak için yemeyi, gecenin oldukça geç saatlerine erteler. Ben şahsen böylelerini saygıdeğer *puristler* olarak görüyorum. Hani karanlık çağlarda, dünyevilikten kaçınma amacıyla bir sütuna tırmanıp oturan ve daha yirmi beş yıl yeryüzüne ayak basmayan dervişler ve ermişler gibi bir kategori. Bu

ideale saygı duyduğum için kimi zaman ben de karşıma bir marul alıp oturuyorum; ama obur olduğum için de, şöyle yarım saat, kırk beş dakika sonra, *Acaba bir de lakerda istesem, ne olur?* diye perhizi bozmaya başlıyorum. Ama bence bu ihanet değil rakıya. Çünkü rakı içmenin raconu gerçekten yememeyi gerektiriyor olsaydı, bunca güzel mezeyi icat etmenin anlamı olmazdı.

Meze faslı rakı sürecinin en önemli kısmıdır. Sondaki sıcak yemek o derece asli değildir. Ama günümüzde bu meze işi de gerçekten bozuldu. Klasik rakı mezesinin özelliği az ve öz olmasıdır. Bu da, fiziksel olarak, *küçük tabak*'larla yürümesi gereken bir iştir. İnsanın önüne şimdiki gibi, kocaman yemek tabağı değil, küçük meze tabağı koyarlar. Ortaya da gene küçük tabaklarla az ama çok çeşitli meze gelir. Ayrıca *sürekli* olarak meze gelir. Dolayısıyla her şeyden azar azar yersiniz, ama damağınızdan habire çeşitli lezzetler akar. Şimdiki lokanta standardizasyonu ve rasyonalizasyonu içinde ise bir tepsi soğuk meze sunulduktan sonra ısmarladığınız sıcakları da aşağı yukarı eşzamanlı önünüze yığıyorlar ve asıl kazığı atmak üzere en son söyleyeceğiniz balığı iştahla bekliyorlar."

Murat Belge Tarih Boyunca Yemek Kültürü

Yeni Bahçe Rakısı Tekel öncesi dönemde, Eskişehir'de, Sıcak Sular No: 20 adresinde üretilen ve alkol derecesi %43 olan rakı. Sahibi ve amili M. Cemal'di.

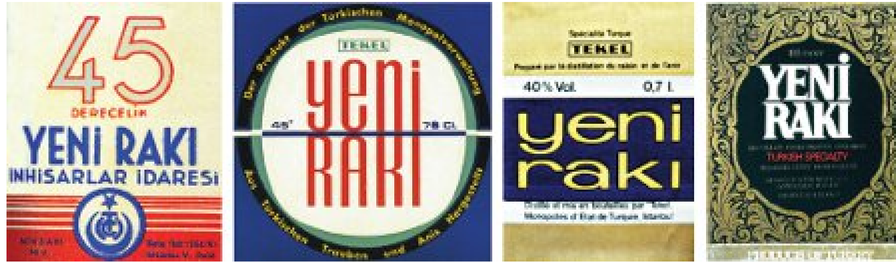


Yeni Neş'e Rakısı *bkz.* Neş'e Rakısı

Yeni Rakı Tekel tarafından 1944'te piyasaya çıkarılan ve halen Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından üretilmekte olan **rakı**.

Tekel döneminde rakı kategorisinin en çok tüketilen markası olan Yeni Rakı, Tekel'in **İstanbul**, **İzmir**, **Tekirdağ**, **Nevşehir**, **Gaziantep** ve **Diyarbakır İçki Fabrikaları**'nda %45 **alkol derecesi**nde üretiliyor ve piyasaya 5, 35, 70 cl.'lik **şişe**lerde sunuluyordu.

Yeni Rakı'nın piyasaya çıkarıldığı yıl, aynı zamanda rakının sadece Tekel tarafından üretilmeye başlamasının da kesin tarihidir. Dönemin mevzuatı, **monopol**e geçiş sürecinde Tekel'in kontrolünde faaliyetine devam eden imalathanelerin, 12 Temmuz 1944 tarihinde kesin olarak üretimlerine son vermelerini öngörmüştü. Aynı yıl Tekel tarafından hazırlanan ürün markasının *Yeni Rakı* olarak adlandırılması, büyük bir olasılıkla, bu tarihsel dönüm noktasını işaret ediyordu.



Vefa Zat Koleksiyonu

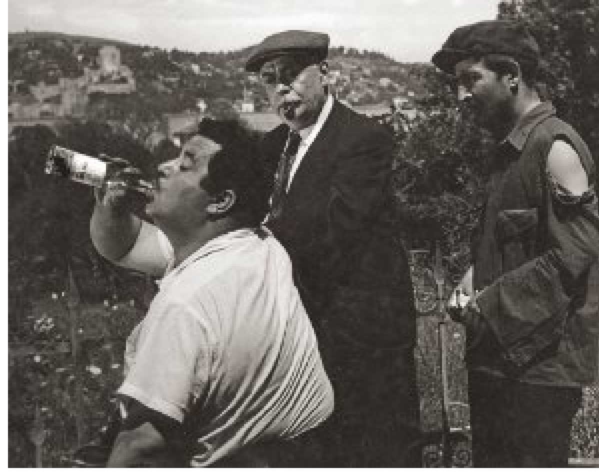
Yeni Rakı'nın imalat talimatnamesinde; "**suma** imaline uygun kuru ve **yaş üzüm**, eskimemiş **anason**, iyi vasıflı içme suyu kullanılacak; taktir ameliyesi sırasında %12 baş, %63 orta ve %25 son mahsul alınacak; baş ve son mahsul %25-30 oranında imalatta tekrar kullanılabilecek" gibi detaylar vardı. Yıllar içinde sumanın etil alkol ile karıştırılmak suretiyle distile edilmesi uygulamasına geçilmiştir.



Mey İçki Koleksiyonu

Etiketi defalarca değiştirilmiş; her zaman en fazla ihraç edilen rakı markası olmuş; alkollü içki konusunda yayın yapan kaynaklarda "en çok satan distile alkollü içki markası" sıralamalarında yer almıştır.

Özelleştirme sonrası Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. tarafından, Tekirdağ ve Nevşehir İçki Fabrikalarında üretilmekte ve dizaynı yenilenen 5, 20, 35, 70 ve 100 cl.'lik şişelerde piyasaya sunulmaktadır. FÜGEN BASMACI



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Necdet Tosun bir filmde Boğaz'a karşı şişeden sek Yeni Rakı yudumluyor

Yeni Yıldız Kaini Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.



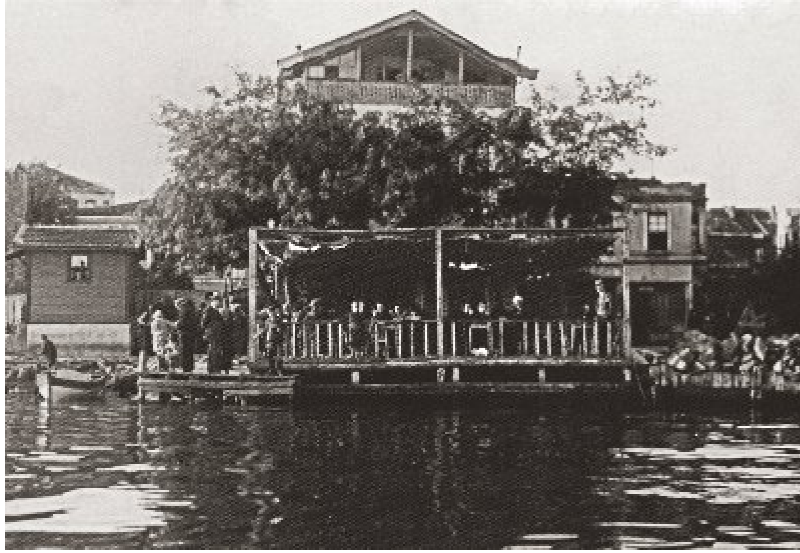
ABDULLAH BİRADERLER

1885 yılında Yenikapı sahili; hamallar kayıkçıların getirdiği sebze ve meyveleri indiriyor

Yenikapı Suriçi'nde Samatya ile Kumkapı arasında kalan tarihi semt. Yenikapı, **Langa** ile iç içedir. Bizans döneminde buranın liman bölgesi olduğu sanılır. Yeni yapılan kazılarda bu konuda daha ciddi veriler elde edilmiştir. Komşu semtlerdeki **meyhane** zenginliği burada da yıllarca varlığını sürdürmüştür. Ahmet Cemalettin Saraçoğlu, bölgedeki mekânları "selatin işretbadlar," yani nezih yerler olarak anar. 1970'lere kadar **gazino**ları ile de ünlüdür: İstasyon altında bulunan Gar Gazinosu, Çakıl Gazinosu ve Mim Çakır Gazinosu bunlardan bazılarıdır. Sula Bozis'in aktadıklarından ise **çalgılı meyhaneler**in, Rumcasıyla **tavernalar**ın sayısının da hiç az olmadığını anlarız: Küçük Memur, Yeni Taverna, 1940-50'lerde Mina'nın Tavernası, Deli Vahram'ın Tavernası bunlardan birkaçıdır. Mahmut'un Yeri, Sandıkburnu mevkiindeki **salaşhaneler** ve 1950'lere kadar konukların sandalla çıktığı Yüzer Gazino, Yenikapı'nın meyhane tarihinde zikredilen yerlerdir. TAN MORGÜL

Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu Eski İstanbul Hatıraları

Yeniköy İskele Restaurant Görkemli yalıları, kilise ve sinagogları ile **Boğaziçi**'nin hafızasının önemli timsallerinden biri olan Yeniköy'de, 61 yıldır hizmet veren meyhane. Adı üstünde, Yeniköy Vapur İskelesi'nden çıkar çıkmaz sizi buyur ediyor. Hemen yanında da sonradan açılmış deniz motoru iskelesi bulunuyor. Müşterilerinin yüzüne, mezesine ve muhabbetine geldikleri meyhanenin şimdiki işletmecisi Levail Balkılıç, bu hikâyenin son 45 yılının tanığı. Balkılıç **barba** geleneğini devam ettirmeye çalışan eski bir meyhaneci. Her gün mekânda bulunuyor ve mutfaktan müşteri ilişkilerine her alanla ilgileniyor. Yerli, yabancı birçok yazar, sanatçı ve siyasetçiyi de ağırlamış olan restoran, artık *yarım porsiyon*. Anlaşmazlık nedeniyle, yıllardır oturdukları binanın yarısını terk ediyorlar. Lakin artık, boğaza tepeden bakan bir terasları var. Restorandan bir de önemli iddia: "Rum usulü hazırlanan yaprak ciğer tüm Boğaz'a buradan yayılmıştır!" TAN MORGÜL



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Yeniköy'de salaşhane şeklinde yapılmış sahil gazinosu

Yesari, Afif (1922-1989) Erken Cumhuriyet döneminin ünlü romancısı Mahmut Yesari'nin oğludur. Babasının desteğinden yoksun olarak hayata atılmış, ilkokuldan sonra okuyamamış, kendi kendisini yetiştirmiştir. Hikâye kitapları ve düşünce tiyatrosu adını verdiği özgün bir tiyatro uygulaması üzerine oyunları vardır. Ancak maişet motorunu çalıştırabilmek için "Muzaffer Ulukaya" takma adıyla 180 kadar sahte Mike Hammer romanı kaleme almış ve 1955-1960 arasında yayınlanan bu polisiye romanlar türün meraklılarının beğenisini kazanmıştır.



Hayat gailelerini unutmak amacıyla içenlerdendir. İçmeyi bir yaşam şartı olarak benimsemiştir. Mickey Spillane'in yarattığı ünlü detektif Mike Hammer gibi her fırsatta içmiştir. Yazdığı ilk sahte Mike Hammer romanlarında kahramanın içiciliği hep vurgulanmıştır. Yayımcısının zoruyla her hafta, üç gün içinde 96 sayfalık bir Mike Hammer romanının yazılması mecburiyeti ve bunun verdiği stresle baş ederken mide kanaması geçirmiş ve içkiyi bırakmak zorunda kalmıştır. Bu durumu hemen yazdığı kahramanına da aksettirmiş; yeni öykülerinde Mike Hammer de mide kanaması geçirip içemez hâle gelmiştir. Anılarında içemediği için kendisiyle alay eden dostlarına kızmaktan başka elinden bir şey gelmediğini; ama polisiye öykülerinde Mike Hammer'e içemediği için kendisiyle alay edenlerin ağzını burnunu kırdırttığını ve böylece alaycıları dövmüş kadar rahatladığını anlatır.

Erol Üyepazarcı Korkmayınız Mister Sherlock Holmes, Cilt: 1

Yesari, Mahmut (1895-1945) *Çulluk*, *Tipi Dindi* gibi yapıtlarıyla dönemine tanıklık eden, çok okunan roman ve oyun yazarı; karikatürist. İyi

akşamcıydı ve tüberkülozdu. Değişmekte olan bir toplumun yaşamından gerçekçi sahnelerin yer aldığı roman ve hikâyelerinde her iki konu da ayrıntılı işlenir. *Yakacık Mektupları* bir tüberküloz hastanesi röportaj öyküleri topluluğudur. Nâzım Hikmet'le evinde yatıya kalacak kadar iyi arkadaştı. O dönemde tanıdığı kendinden yirmi yaş genç yazar Cahit Uçuk'la evliliğini, Cahit'in teklifiyle yaptı. Bir gün Cahit Uçuk'ların evine yemeğe gitmişti, lezzetli yemekler yenildi, bir aralık Cahit Uçuk bir soru sordu: "Benimle evlenir misiniz Yesari Bey?" Bir ay sonra nikâh haberi yayımlandı.



Yazarlık ve gazetecilikle geçinen Yesari, gazetelerde tefrika edilen romanlarını defterlere yazardı. **Ömer Rıza Doğrul** bu defterlerde bir tek karalamanın olmadığını vurgular. Rifat Ilgaz, bir konuşmamızda gazete patronu Halil Lütfi Dördüncü ile yazar Mahmut Yesari'nin bir düellosunu anlatmıştı. Dördüncü, muhasebeye "Yesari çok içiyor, işi aksatabilir, romanının tamamını teslim etmeden para vermeyin" diye emir verir. Yesari yeni romanının ilk üç dört defterini getirince öğrenir durumu; defterleri bırakmaz, bir hafta sonra on-onbeş defteri bırakır, parasının ilk bölümünü alır. Diziciler üç defter sonra konunun değiştiğini görürler. Yesari eski defterleri bırakmıştır meğer. Acele yazarı bulurlar. O da onlara yeni defterleri gösterip güler, "yeni bölümleri verdikçe paramı hemen almalıyım." SENNUR SEZER

Cahit Uçuk Silsilename / Selim İleri "Unuttuğumuz Mahmut Yesarî", Zaman, 11 Nisan 2009

Yesevi törenleri Yesevi törenlerinde dinsel oyun vardır. Alevilikteki semah, Mevlevilikteki sema oyunlarının atası sayılan bu oyun da çok eskilere dayanır. Yesevilik, **Eski Türkler**in inançlarını İslam örtüsü ile bezeyip bozkır insanına sunar. Bu inançlar Anadolu'da Bektaşilik biçiminde

kurumlaşır. Kopuzun yerini bağlama, şaman dualarının yerin deyişler alır; eski adı *bengi* olan dinsel oyunlar semaha dönüşür.

Böylesine bir evrimle yola çıkan Bektaşilik şarabı dinsel inancın sembolik bir birimi olarak kabul eder. Denetimli ve özdenetimli içkiye sevecen bakar. Sünni öğretinin katı kurallarını biçimsel bulur ve eleştirir. Bu konuda en güzel deyişlerden birini Bektaşi babası Edip Harabi (1853-1915) söyler:

Ey zahit, şaraba eyle ihtiram,

Müslüman ol, terk et kîl ü kali

Ehline helaldir na ehle haram

Biz içeriz bize yoktur vebali

Sevaba girmekçün içeriz şarap

İçmezsek oluruz duçar-ı azap

Aklın ermez senin bu başka hesap

Meyhanede bulduk biz bu kemali

Yeşilay (Yeşilay Cemiyeti; Hilal-i Ahdar Cemiyeti) İçki ve uyuşturucu ile mücadele amacıyla kurulan dernek. Yeşilay Cemiyeti'nin kuruluşu, 1. Dünya Savaşı'nın ve onu izleyen Milli Mücadele'nin sıkıntılı yıllarında, "düşmanların, topla tüfekle yenemeyeceğini anladığı Türk milletini, içki ve uyuşturucu maddelerde çökertmeyi hedeflediğini" düşünen bir grup Osmanlı-Türk aydınının fikriydi. Bu grupta aralarında Fahrettin Kerim Gökay ve Mazhar Osman Uzman'ın da bulunduğu çok sayıda hekim, Hamdullah Suphi Tanrıöver, Hakkı Tarık Us, Ahmet Emin Yalman gibi fikir adamları, askerler, maliyeciler, hukukçular ve Bediüzzaman Said Nursi gibi din adamları vardı.


ZEHİRSİZ BİR HAYATIN KORUYUCUSU
500 KURUŞ
YEŞİLAY
ZEHİRSİZ BİR HAYATIN KORUYUCUSU
500 KURUŞ
YEŞİLAY
KAYSERİ ŞEKER FABRİKASI

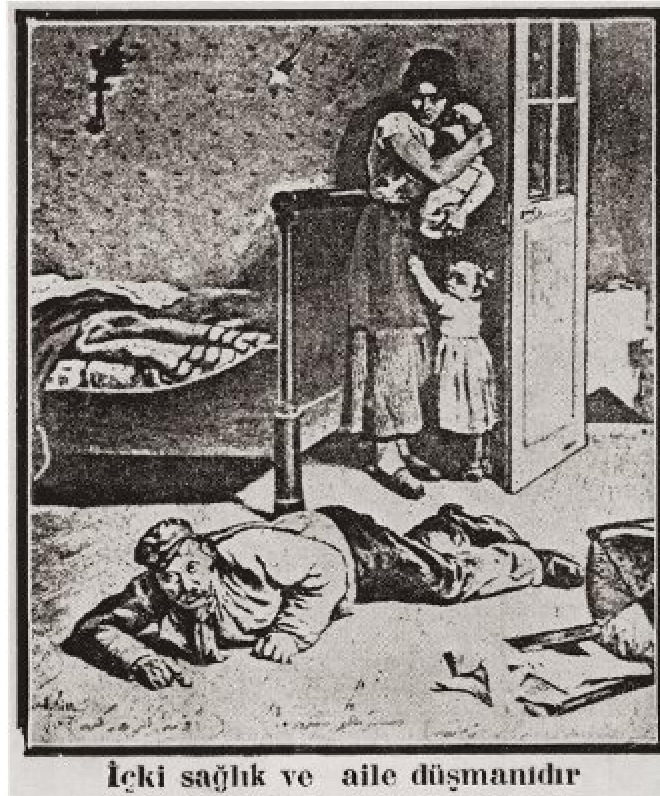

YEŞİLAY
İÇKİ İLE SAVAŞ

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Yeşilay'ın içkiyle mücadele için bastırdığı yardım pulu ve afiş

5 Mart 1920 günü, cuma namazından sonra Matbuat Cemiyeti'nde bir araya gelen grubun gayri resmi olarak kurduğu Hilal-i Ahdar'ın [*hilal* ay, *ahdar* yeşil demekti] ilk başkanı Dr. Hacı Emin Paşa oldu. Cemiyetin sembolü ise iki ucu sağa bakan yeşil bir hilaldi. Yeşil renk içkiyi ve uyuşturucuyu bıraktıktan sonra ulaşılacağı düşünülen "huzur ve mutluluğu" temsil ediyordu. Hilal-i Ahdar mensuplarının ilk eylemi, **Men-i Müskirat Kanunu** teklifinin meclisten geçmesini sağlamak oldu.

Hilal-i Ahdar adı önce *Yeşil Hilal*, sonra da *Yeşilay*'a çevrildi. Cemiyetin başına Bakırköy Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi Başhekimi olan Mazhar Osman Bey geçti. Yeşilay, 1930'da Türkiye İçki Aleyhtarı Gençler Cemiyeti'ni kurdu ve **İçki Düşmanı Gazete**'yi yayımlamaya başladı. Her yıl mart ayının ilk haftası *Yeşilay Haftası* ilan edildi. Cemiyet ağırlıklı olarak bu haftada, ayrıca *Yeşil Gün* ve *Üzüm Bayramı* adı verilen piknik günlerinde, Yeşil Sahne adını verdiği tiyatrosunda ve *Yeşil Yurt* adlı gazetesinde "içki düşmanı ülküsünü" yayıyordu.



İçki sağlık ve aile düşmanıdır

Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Yeşilay'ın yürüttüğü içki karşıtı propagandanın resmidir

Yeşilay'ın en popüler olduğu dönem, 2. Dünya Savaşı'nın etkisiyle halkın içkiden uzaklaşması için uygun koşulların ortaya çıktığı 1946 yılıydı. Basının taktığı adla Yeşilaycılar, yoğun bir içki karşıtı kampanya yürütmüşlerdi. Ancak, aynı yılın aralık ayında, Recep Peker Hükümeti'nin pahalı rakı yüzünden artan **mavi ispirto bağımlılığı** gerekçesiyle rakıyı ucuzlatmaya niyet etmesi, Yeşilay'ı zor durumda bıraktı. Bu sırada cemiyetin başında Ruh ve Sinir Hastalıkları Uzmanı Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay vardı. Ancak Gökay ve arkadaşlarının çabası işe yaramadı ve hükümet 1947 ocak ayında rakıyı ucuzlattı. 1949-1957 yılları arasında İstanbul Valiliği yapan Fahrettin Kerim Gökay, görev döneminde sokaklardan sarhoşları toplayarak içkiye karşı amansız mücadelesini devam ettirdi. Ancak cemiyet 1940'lardaki popülaritesine bir daha kavuşamadı. AYŞE HÜR

Yeşilçam Gazeteciler ile sinemacıların, renkli ve aykırı yaşamları nedeniyle, alkole, rakıya düşkünlük konusunda başı çektiği görülür. Rakının alkollü içkiler arasında çok özel bir yeri var kuşkusuz. Özellikle de hiçbir yabancı katkı içermeyen, yalnızca Türk patentli olması. Ayrıca "has Türk erkeği"ne özgü bir tanımlamayla **aslan sütü**, bu anlamda bir gerçeği yansıtır. Bir rakı kültürünü de...

Rakının Türk filmlerindeki sinemasal yansımasına girmeden önce, Yeşilçam'ın ünlü rakıcılarına bir göz atsak; alkole, yani rakıya yenik düşenler ile *adam gibi* içerek güzelleşenlere... Rakı içmek, rakılamak kültürel bir olgu aslında.





Salih Tozan (1914-1963), Türk sinemasının en tatlı ve en keyifli içicilerindendi. İçtikçe açılanlardan, demlendikçe geçmişi bir güzel yaşayanlardandı. [*bkz.* **rakı eğitimi**] Bir meyhane sohbetinde, bir anısını kendine özgü anlatımıyla şöyle dile getiriyordu: "Bir gün hastalanıp Uludağ'a gitmiştim. Doktor, 'İçmeye devam edersen ölürsün' demişti. Rakı da bulamıyorum. Kim dinlerdi doktoru, bir bulsam. Bir kız gelip bana 'Artist olmak istiyorum' demişti. Bir şartım var, dedim. Üçyüz gram ispirto getirirsen. 'Ne yapacaksın?' dedi. Silineceğim kızım, dedim. Ve ispirtonun içine şeker atıp içtim. O gün karlar üzerinde yürüdüm inadına. Ben ölmedim. Arkasından bir baktım ki, bizim doktor ölmüş."

Güzeller güzeli Cahide Sonku (1911-1981), Yıldırım Önal (1931-1982), Tugay Toksöz (1937-1988), Hayri Caner (1936-1998), Mesut Engin ve Suphi Kaner (1933-1963) alkole yenik düşen sinemacıların öne çıkanlarıydı. Suphi Kaner'in bir dergide çıkan ilanı oldukça ilgi çekiciydi. İçiciliğe tövbe ediyordu: "Sayın seyircilerim, meslektaşlarım. 24.2.1961 tarihinden itibaren, on yıldan beri devamlı olarak içtiğim içkiyi, gerek

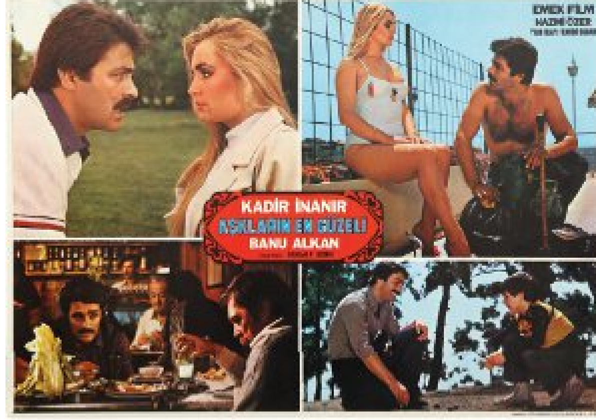
sıhhatimin ve gerekse dostlarıma karşı davranışlarımın anormalleşmesi bakımından bıraktım... Bundan böyle her kim beni, içki içerken veya içkili görürse kendilerine, tarafımdan 1000 TL ödenecektir. Hürmetlerimle."

Ne var ki ünlü güldürü ustası, seyircilerine ve Türk sinemasına verdiği sözü tutmamış, ilan tarihinden sonra, üç yıl daha içerek yaşama veda etmişti. Elbette, alkole yenik düşenlerin dramatik sonlarını, yalnızca içiciliğe bağlamak nasıl bir gerçeği yansıtır, tartışmaya açıktır. Alkol bağımlılığını tetikleyen yalnızlık ve sevgisizlik de bu konudaki temel nedenlerden biridir sonuçta.

Rakı, şişede göründüğü gibi durmaz. Alkolün iç ve dış etkileri, içene göre değişir. Kimi Sadri Alışık gibi her kadehte sevecenleşir, kimi de Cüneyt Arkın gibi hırçınlaşır. Alkollü yaşam, bilinçaltındaki iyi ya da kötü huyların dışavurumudur son tahlilde.

Yapımcı-yönetmen Semih Evin (1920-1987), **Beyoğlu** Balıkpazarı'ndaki tarihi **Cumhuriyet Meyhanesi**'ni mesken tutmuştu yıllarca. Kendine özel olarak ayrılmış bir masası vardı üst katta. İkinci adresi, evi gibiydi. Katıksız bir **akşamcı**ydı. Ve rakısını ne güzel yudumlardı, tek başına sessizce. O hep yalnız ve yorgun gecelerin adamıydı.





Rakıcıların uzun soluklu sohbet mekânı meyhaneler olduğuna göre, hemen şu *meyhaneli filmler* gelir akla. 1958'de İhsan Noyan'ın *Meyhane Köşeleri*, 1958'de Lütfi Ö. Akad'ın *Meyhanecinin Kızı*, 1964'te Türker İnanoğlu'nun *Meyhaneci* ve 1968'de ise Nevzat Pesen'in *Meyhanenin Gülü*. *Meyhanecinin Kızı*'nı Sezen Sezin, *Meyhanenin Gülü*'nü de Türkan Şoray oynar. Bu tür meyhane sahnelerinin uzatmalı meyhanecisi de Faik Coşkun babadır (1914-1978) kır saçlarıyla.

Meyhane sahnelerinin gerçek dekorlarından biri de, Pangaltı'da Dolapdere'ye inen yokuşun başındaki ünlü Kulüp Meyhanesi'ydi 1960'lı yıllarda. Aşk acısı çekenlerin, mutluluğu rakı kadehlerinde arayanların, Sadri Alışık gibi *Efkârlıyım Abiler* (1966) diyenlerin, evlilik yıldönümlerini kutlayanların mekânı ve özellikle de bu tür film sahnelerinin platosuydu Kulüp Meyhanesi...

Rakıyı ve öteki alkollü içkileri konu alan popüler şarkıların da, ünlü sesler aracılığıyla, film sahnelerine sık sık yansıdığı görülür. İşte *Pazar-Bir Ticaret Masalı* (2010) adlı filmin bir sahnesinde **Dario Moreno**'yu dinleriz kült şarkısıyla:

Her akşam votka rakı ve şarap

Kurtar beni ya Rab... AGÂH ÖZGÜÇ

Yeşilköy Marmara Denizi kıyısında, **Bakırköy** ile **Florya** arasında tarihi semt; eski adıyla Ayastefanos. Eski bir Rum köyü olan Yeşilköy, ismiyle müsemma, ağaçlarla kaplı bahçeleri ve mesireleriyle bilinirdi. Adını Mösyö Röne'nin kurduğu nezih bahçe gazinosundan alan Röne Park, o günlere dair

hâlâ yaşayan belirgin bir işarettir. Semt 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren canlanıp kalabalıklaşmış, sayfiye kimliğini uzun süre koruduktan sonra, nüfus yapısı 1970 ve 80'lerle birlikte hızla değişmiştir. Lokanta ve **meyhane** dokusu sahilin yanı sıra Rum kilisesinin çevresinde, trafiğe kapalı sokakta toplanmıştır. Burada bulunan Kumkapılı Ohannes Nergizyan'ın yeri Ogün, **klasik meyhane** geleneğini yaşatan mekânlar arasındadır. Vaktinde balıkçı köyü olan Yeşilköy, balıkçı barınakları ve meyhaneleriyle de ünlüydü. **Gaskonyalılar**'dan **Ancelo** da meyhane açmak için Yeşilköy'ü seçti. Bugün, *meyhaneler sokağı* diye bilinen Çamözü'ne havasını veren yılların **Bulgar'ın Yeri** yakın zamanda kapandı. Kıyı doldurulmadan önce denizin kapısına kadar ulaştığı Balıkçı Hasan, sahibinin ölümünden sonra bir dönem sessizliğe bürünse de, restore edilerek tekrar açıldı. TAN MORGÜL



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

20. yüzyılın başında Yeşilköy sahili ve vapur iskelesi

Yeşilköy Rakısı Tekel öncesi dönemde piyasada bulunan rakı markası. 19 Mayıs 1930 tarihli *Cumhuriyet* gazetesine verdikleri erotik ilan dönemin ölçüleri içinde hayli cüretkârdır. İlandaki "kibar sofralarda kullanılır" ibaresi ayrıca dikkat çeker.



Yıldırım Bayezit (1369-1403) 4. Osmanlı padişahı. Kuruluş döneminin en ünlü padişahıdır. Anadolu ve Rumeli'de büyük fetihler yapmış ve devletinin sınırlarını genişletmiş, fakat Timur'un üstün güçlerine yenilip esir düşmüştür. Yıldırım Bayezit, Osmanlı Sultanları arasında içkiye düşkünlüğüyle tanınan ilk padişahtır. Onu bir Sırp prensesi olan karısı Olivera'nın içkiye alıştırdığı söylenir. Savaşmadığı zamanlarda özellikle Bursa'daki sarayında yaptığı içki âlemleri ünlüdür. Dönemin din adamları içkiye eğilimini açıkça eleştirmişlerdir. Bu konuda ünlü bir anekdota göre Niğbolu Zaferi'nin gelirleriyle yaptırdığı Bursa'daki Ulu Cami inşaatını dönemin ünlü âlimi Emir Çelebi'ye gezdirmişti. Emir Çelebi, "Her şey çok güzel amma bir eksik var sultanım" deyince eksiği soran padişah şu yanıtı almıştı: "Caminin dört köşesinde dört meyhane eksik." EROL ÜYEPAZARCI



yıldız anason (*İllicum verum)* Anavatanı Güney Batı Çin olan, yıldız biçimindeki meyvesinden kurutularak yararlanılan, manolyagiller familyasından yaprak dökmeyen ağaç. Yıldız anason hasadının büyük kısmı, tıbbi amaçlı tüketilir ve özellikle soğuk algınlığı ilaçlarının yapımında kullanılır. Ayrıca bu bitkinin, geleneksel Çin tıbbında olduğu gibi; Çin, Hint ve Endonezya mutfağında da geniş kullanım alanı vardır.

Yıldız anasonun, **anason** bitkisi ile bir benzerliği olmamasına karşın, meyveleri, anasonun tipik aromatik özelliğini veren *anethol* adlı maddeyi içerir. Bu nedenle anasondan daha ucuz bir hammadde olan yıldız anason, pek çok yerde anason yerine kullanılır. Hatta, **sahte rakı** yapımında da genellikle yıldız anasondan elde edilmiş anason esansının kullanıldığını bilinmektedir. FÜGEN BASMACI



Yıldız Rakısı İzmir'de üretilen bir rakı. Eyüb Sabri Bey, Refik Bey Çarşısı'ndaki işletmesinde Yıldız ismiyle bir rakı üretir ve "üzüm ve anasondan mamul yegâne rakıdır" sloganıyla satar. Yıldız Rakısı uzun ömürlü bir rakı olmuştur. 50 cl.'liğinin fiyatı 75 kuruştur. A. NEDİM ATİLLA

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926



Yılmaz Rakısı Tekel öncesi dönemden bir rakı markası. Alkol derecesi %45'ti.

Yoda Rakısı Tekel öncesinde **İzmir**'de üretilen rakı.

yoğurtlu mezeler Anadolu beslenme kültüründe çok önemli yeri olan yoğurt, rakı sofralarını süsleyen mezelerin çoğunda da yer alır. Başlıca yoğurtlu **meze** örnekleri şöyledir:

Semizotu: Yıkanmış, çiğden kabaca doğranmış semizotu, **zeytinyağı**, **limon**, tuzla harmanlanır. Üzerine çırpılmış sarmısaklı veya sarmısaksız yoğurt gezdirilir.

Havuç Ezme: Rendelenmiş havuç, zeytinyağı tuzla yumuşayıp diri kalacak şekilde orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Limon gezdirilip sarmısaklı veya sarmısaksız yoğurtla karıştırılır.

Kabak Ezme: Rendelenmiş kabak, zeytinyağı, tuzla yumuşayıp diri kalacak şekilde orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Limon, kaba dövülmüş ceviz katılıp sarmısaklı veya sarmısaksız yoğurtla karıştırılır.

Patlıcanlı Ezme: Bostan patlıcanlar harlı ateşte doğrudan doğruya alev temasıyla çevrilerek kısa sürede közlenir. Yanmış kabukları temizlenir. Zeytinyağı, limon, tuz katılıp çatalla ezilir. Sarmısaklı veya sarmısaksız yoğurt ile karıştırılır.

Kırmızı Biber: Kırmızı etli biberler fırında ya da ocakta alev temasıyla közlenir. Kabukları soyulup kabaca doğranır. Üzerine yoğurt, sirke,

zeytinyağı, sarmısak, tuzla hazırlanan *yoğurt sosu* gezdirilip karıştırılır.

Deniz Börülcesi: Harlı ateşte kaynayan tuzsuz bol suda haşlanan deniz börülcelerinin etli yeşil kısımları çalı gövdelerinden sıyrılarak alınır. Zeytinyağı limonla harmanlanır, üzerine sarmısaklı veya sarmısaksız yoğurt gezdirilip karıştırılır. Bünyesinde tuz içerdiğinden deniz börülcesine ayrıca tuz konmaz.

Örnekleri çoğaltmak mümkün. Halk arasında bu yönteme *yoğurtlama* denir. Balık bile yoğurtlanarak servis edilebilir. GÖKÇEN ADAR

yollamak Rakıyı mideye göndermek.

yolluk Tek olarak verilen ve ücreti alınmayan son rakı.

yörüngeye girmek Argoda sarhoşluk.

yudumlama metodu Üstat **Aydın Boysan** ünlü *rakı yudumlama* ritüelinde bütün tiryakilere örnek olacak bir metodoloji sergiler. Ona göre rakının hazzını artırmak için adım adım şöyle bir yol izlenmelidir:

"Bardağa ya da adı kadeh ise, ona, önce rakı dökülmez, önce soğuk su sonra soğuk rakı dökülür. İyi karışma böyle sağlanır. Böylece içmeye ciddi olarak hazırlanmış kadeh, önce ağza götürülmez, burna götürülerek koklanır. Derin nefes çekilir.

Daha sonra demci, arkasına yaslanarak bardağı ağzına yavaşça yaklaştırır ve önce mutlaka yarım yudum alıp hemen yutmaz... Ağzında yavaşça dolaştırıp, dişleri arasından ciğerlerine hava çeker. Amaç, mideden önce akciğerlerin de şölenden nasibini almasını sağlamaktır.

Alınacak ikinci yarım yudumdan sonra arkaya yaslanarak kafa hafiften yukarı kaldırılır, bütün yudum çok yavaş ve kibarca yutulur. Yutar yutmaz da oturulan yerde, helezoni olarak yavaşça sallanılır. Bu hareketin ciddi amacı, rakının mide borusundan helezoni olarak inmesini sağlamak, yani yolunu uzatmaktır. Bu hareket, fizik kanunlarının bir gereğidir.

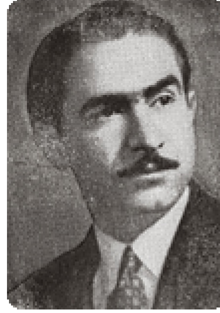
Çünkü Bektaşilere göre, rakının bedene en çok zevk verişi, gırtlaktan mideye inişi sırasındadır. Bu yol helezoni olarak uzamalıdır ki, demcinin zevki artsın.

Herkes bilir: Develerin boynu çok uzundur. Bu nedenle yolda yürüyen Bektaşi, bir deve görünce kıskanmış ve *Vay anam! Ne güzel içer bu yahu!* demiştir."

Aydın Boysan Şerefe

yumruk mezesi Eski İstanbul sokaklarında gezinen **ayaklı meyhane**lerden bir küçük kadeh rakı alan işret erbabı, ayaküstü bir-iki yudumda işini görür, sonra elinin tersiyle ağzını silerdi. Bu hareket argoya *yumruk mezesi* adıyla yerleşti.

yuvarlamak İçki içmek, özellikle bir **tek** rakıyı bir yudumda içmek.



Yüce, Abdullah (1920-1995) Şarkıları meyhane kültürüyle bütünleşmiş **Türk sanat müziği** şarkıcısı, **gazelhan**. Gözlerini yumup bir elini kulağına götürerek, mikrofonsuz, yeri göğü inim inim inleten bir sanatçı olarak hafızalara nakşolan Yüce, İstanbul Eyüp'te doğdu, küçük yaşta öksüz kalınca, **Haliç** ve çevresinin fakir, renkli ve belalı mahalle hayatının tam göbeğinde yetişti. Türk sanat müziği çevrelerine, saçları briyantinli, takım elbiseli ve kravatlı bir sokak çocuğu olarak girdi. Tophane'de sabahçı kahvelerinde çay taşıdı, kabadayılarla düşüp kalktı, **dem** çekti, kumar oynadı, gerektiğinde cami cami gezip mevlit okudu, tiyatro kumpanyalarıyla Anadolu'yu dolaştı, **Galata**'daki Habib'in Gazinosu gibi ikinci sınıf yerlerde, darbukası ve cümbüşü eşliğinde, **Selahattin Pınar**'ın deyişiyle "akşam simidi gibi gevrek, çıtır çıtır" sesiyle sivrildi. *Meyhanecinin Kızı / Mapushane Çeşmesi* isimli filmde, Viran Baba'nın

meyhanesinin daimi hanendesi olarak, hayatından gerçekçi bir kesiti beyazperdeye taşıdı:

Erenler meclisinde bir ulu peymaneyiz

Nice derdi uyutan vefakâr meyhaneyiz

Abdullah Yüce, bütünüyle Kasımpaşa'daki gramofonlu bir halk meyhanesi dekorunda geçen bu Lütfi Akad filminin yanı sıra, Memduh Ün'ün *Üç Arkadaş*'ından, Metin Erksan'ın *Hicran Yarası*'ndan gelip geçti, 50'lerde ve 60'larda yalnız plak firmalarının ve tanınmış alaturka **gazino**ların değil, **Yeşilçam**'ın da aranan yıldızlarından oldu. 90'larda TV dizisi *Süper Baba*'da oynadığı Rasim Baba rolü, unutulmadığının ispatıydı. Fitili, 28 yaşındayken yaptığı beste ateşlemişti:

Bu ne sevgi ah, bu ne ızdırap

Zavallı kalbim ne kadar harap

Nasibim olsun bir yudum şarap

Sun da içeyim yârin elinden

Emekliliğinden sonra Yeniköy sırtlarındaki evinin etrafını, **Zeki Müren**'den **Bülent Ersoy**'a kadar herkesin yorumladığı bu şarkısının notalarıyla süslü bir demir parmaklıkla çevirdi. Diğer ünlü bestesi *Ölürsem kabrime gelme*, **İbrahim Tatlıses** ve Aynur başta olmak üzere pek çok sanatçı tarafından seslendirildi. Abdullah Yüce, sanat müziğinden arabeske dönen kavşağın önemli simalarından biridir. **Ferdi Tayfur** bütün Türkiye'ye, **Ampul İbo**, **Beyoğlu** Nevizade'ye ondan bir nefes taşımıştır. Bugün korsan kayıtları internette fırtınalar koparan Arap Şükrü, onun bıraktığı izlerin soluk bir karikatürüdür. DERYA BENGİ

Güngör Gönültaş "İnsanların İçinden", Milliyet, 16-17 Temmuz 1991 / "Halit Kıvanç - Abdullah Yüce 16 Yıl Sonra Yine Birarada", TV'de 7 Gün, 17 Mart 1980


ŞAIR
GREV
GÖZCÜS

Milliyet arşivi

Yücel, Can (1926-1999) Şiiri ve gerçek bir derviş olarak sürdürdüğü dopdolu yaşamıyla kendine has bir yer edinmiş büyük şair; büyük rakıcı; nam-ı diğer *Can Baba*. Halk deyişlerinden, argodan, tiyatro, müzik ve resim başta olmak üzere antik ve modern sanatların neredeyse bütün kollarından yararlanarak kurduğu şiir diliyle tanınmıştır. Can Yücel için yaşam, "canlı, materyalist, diyalektik, imgesel ve şaşırtıcıdır." Sık sık andığı Terentius'un ünlü sözü, onu evrensel kültür ve komünist hümanizma ile bütünleştiren şiirinin de eksenidir: "İnsana özgü olan hiçbir şey bana yabancı değildir."

Bir söyleşisinde kendisini "**Dionysos** kavmindenim, yani yaşama sevinci veren bir Anadoluluyum" sözleriyle tanımlar. Can Yücel'e ilişkin yazıların birçoğu "Can Baba'yla bir gün içerken" diye başlar. Bu da onun şiiri kadar sofrasının da şenlikli, canlı, öğretici, seviyeli ve sevgili olmasından kaynaklanır. Rakı sofrası onun şiirinin *arka planı* gibidir. Sözgelimi *Sevgi Duvarı*'nda sarhoşluğu şöyle dillendirir:

Kumkapı meyhanelerine dadandık

Önümüzde Altınbaş, Altın Zincir, fasulye pilakisi

Ardımızda görevliler, ekipler, Hızır Paşalar

Sabahları açıklarda bulurlardı leşimi

Öyle sıcaktı ki çöpçülerin elleri

Çöpçülerin elleriyle okşardım seni

Yalnızlığım benim süpürge saçlım

Ne kadar kötü kokarsak o kadar iyi.

İçki içmek onun yaşam biçiminin vazgeçilmez bir parçasıdır. "İçim rakı dışım su" demiştir. Mütevazı sofrasında daima dostları vardır ve daima sanat ve politika... Herhangi bir çöküntüyü yeniden üretmek için içtiği görülmemiştir. Tam tersine dünyanın ve edebiyatın bütün meselelerini

incelikle, alayla, enine boyuna konuşmak ve *şiir süzmek* işi olmuştur. Dünyadır onun rakı sofrası.

Can Yücel'i dinleyen pek çok insan, konuşmasındaki yavaşlığı, boğukluğu ve aksaklığı şairin çok içki içmesiyle ilişkilendirmiştir. Bu yanılsamadır. Can Yücel gençliğinde tiyatro eğitimi almış ve BBC'nin Türkçe bölümünde spikerlik yapmış biri olarak mikrofonik bir sese ve konuşma biçimine sahipti. Konuşmasındaki aksaklığa neden olan, şairin gırtlağında büyüyen kanserli bir ur kütlesidir.

İlk şiirlerini topladığı *Yazma'*dan sonra yaptığı çeviriler nedeniyle 15 yıl hapse mahkûm edilmiştir. "Hapislik hem siyasidir, hem de şiirseldir. Ama bütün iş siyasette de şiirde de ne yapacağına bağlıdır" der. Hapishaneden *Bir Siyasinin Şiirleri* adlı eseriyle çıkar. Mizah ve muhalefet, imge ve dram, düşsellik ve gerçeklik, eleştiri ve iyimserlik, küfür ve zarafet onun şiirinin hamurunu oluşturur.

Türkiye'nin, nükte ve ironi kültürünün zarif, görgülü bir ustasıdır. Ve bütün nüktedanlar gibi başı hep beladadır. Örneğin yaşlılık günlerinde yargı önüne çıkarılma gerekçelerinden biri, bir konuşmasında devrin Cumhurbaşkanı Süleyman Demirel'e "hakaret etmesidir."

Can Yücel söz konusu olduğunda –pek çok politikacı da dahil– herkes bir ortak noktada birleşir: Şair gibi yaşayan, dünyaya şiir gözüyle bakan, şiirle içen bir insandır. TEVFİK TAŞ



Yüceses, Hamiyet (1916-1996) Sesinin kudretiyle ve özel repertuarıyla bir döneme damgasını vurmuş **Türk sanat müziği** şarkıcısı. Soyadı kanunu çıktığında aile büyükleri hayattaydı, ama sesine çok yakışan bu soyadını, hocaları **Selahattin Pınar** ve **Sadettin Kaynak**'ın önerisiyle, 18 yaşındaki

genç Hamiyet aldı. Gazino sahnelerinde yıllardır ailesini geçindiren bizzat kendisiydi, dolayısıyla evin reisi de.

Musikinin *dört büyükleri* arasında Perihan Altındağ ve Hamiyet Yüceses hanım hanımcık yanlarıyla, **Müzeyyen Senar** ve **Safiye Ayla**'dan kalın çizgilerle ayrılır. Perihan Altındağ, hanımefendiliğini yumuşacık bir sesle tamamlarken, Hamiyet Yüceses coşkulu, akıcı, keskin, hoyratça bir tavrı dışavurur. Müzeyyen Senar kadar efevari, apaş olmasa da, Sadun Aksüt'ün tabiriyle "avami" bir okuyuşu vardır. Büyük kitleleri ona bağlayan da bu hoş çelişkidir. Güftesi Baki Süha Ediboğlu'na, bestesi Refik Fersan'a ait segâh eseri yorumlarken, kendini halktan bir garibanın yerine koyar gibidir:

Herkes gitti yalnız kaldım meyhanede

Gözyaşlarımı içtim son peymanede

Bu kalp durdu dün gece virânhanede

Çocuk yaşında sabah akşam **Hafız Burhan**'ı ve onun *Makber*'ini dinleyen birinden de bu beklenir.

İstanbullu Hamiyet, ilk sahne tecrübesini 11 yaşında Balıkesir-Burhaniye'de yaşar, 16 yaşında İstanbul'a dönüp Londra Birahanesi'nde okumaya başladığında, Anadolu şehirlerinde kendini çoktan yetiştirmiş, özellikle Antep'te pişmiştir. Devrin bütün gazinoları ona 60'lı, 70'li yıllara kadar kucak açar. 1968'de, Mevlana'yla ilgili Necip Mirkelamoğlu'nun hüseyni eseri *Bezm-i meyde dün gece pervane gibi döndüm*'ü gazino sahnesinde, uygun bir mizansenle seslendirmek istediğinde, Türk sağının ünlü Mevlevi kalemi Refi Cevat Ulunay'ın tepkisini çeker: "700 sene bu memleketin ilmine, irfanına, felsefesine, edebiyatına, musikisine hizmet eden Mevlânâ Celâleddin-i Rumî, İstanbul'un bir salaş meyhanesinde nasıl istismar edilir?" Yüceses'in cevabı nettir: "Biz gazinoda Mevlânâ ayini tertip etmiyoruz. İçkisiz bir müzikholde Mevlânâ aşkına yazılmış bir şarkıyı adabı ve erkânı ile okumaya hazırlanıyoruz".



Hamiyet Yüceses deyince akla *gazelli şarkılar* gelir. İçki kültürüne de göz kırpan bu serbest form, musiki âleminin muhafazakârlarınca hiçbir zaman el üstünde tutulmamıştır. Hamiyet Yüceses, bu tercihi ve ısrarı yüzünden 50'li yıllarda İstanbul Radyosu'ndan uzaklaştırılınca, Radyoevi'ne "Türk musikisinin operası olan gazel nasıl yasaklanır" diye isyan eden telgraflar çekilmiş, hayranları arasında radyosunu mühürleyenlere, hatta yakanlara rastlanmıştır. O devirde gramofon olan her evin, her kahvenin, her meyhanenin baş köşesinde iki gazelli plak bulunmaktadır: Hamiyet'in sesinden *Makber* ve *Bakmıyor çeşm-i siyah feryade*. 80 yaşında hayatını yitirdiğinde, vasiyeti üzerine, mezarı başında, 50'li yıllarda kaydettiği *Bir bakışta âşık oldum gözlerine ey peri* gazeli çalınır. DERYA BENGİ

yüklenmek Belirli bir süre içki içmiş, esrimeye başlamış olmak.

yüklü Argoda esrik, sarhoş.

yüksük Rakının sonunda ikram edilen likör.

yüksük kadehi Yudumluk rakı veya likör ikram edilen, soğuk kesme camdan yapılan, 4 cl. hacminde küçük **kadeh**. Hacmen **bâde kadehi**nin yarısıdır. Genellikle **tektekçiler**in kullandığı aynı hacimdeki **tek kadehi** biçimindedir, ama görünümü o kadar zarif değildir.

Z

Zafer Rakısı Tekel öncesi dönemde İstanbul'da üretilen rakı.

Zahle Rakısı Lübnan'nın Bekaa vadisinde kendine özgü üzümüyle ünlü Zahle şehrinde yapılan rakı.

zam oranı Yetmişli yılların ortalarında, **Tekel** ürünlerine sık sık zam yapıldığı ve bunun rakıseverlerin belini büktüğü günlerden birinde, *Cumhuriyet* gazetesinin toplu sözleşme görüşmelerinde yaratıcı bir *uzlaşma önerisi* sunulur: Rakıya endeksli zam oranı. Hikâye şöyle gelişir: Yıllık izinler, hafta tatili, çocuk parası gibi konularda anlaşan sendika ile işveren, *zam oran*ını belirleme hususunda tıkanmıştır. Taraflar bir türlü anlaşmaya varamaz. Sendika yüzde 40 ister, işveren yüzde 20'de diretir. O zamanlar mürettiphanede geceleri çalışırken çay bardağında rakısını yanı başından eksik etmeyen dizgi operatörü **Necdet Usta**, her çağa uyarlanabilecek *parlak* bir öneriyle çıkagelir: "Yahu ne konuşuyorsunuz yüzde beş, on diye... Tekel'in zam ortalamasını alın, olsun bitsin. Ayrıca sözleşme yapmak için iki yıl süreye de gerek yok... Tekel, ürünlerine ne zaman ne kadar zam yapıyorsa, bize de işveren o kadar zam yapsın..."

Refik Durbaş "Tekel Zam Şansını Kaçırmadı", Cumhuriyet, 9 Ekim 2001 / Erdal Alova İçki ve Edebiyat Âlemi

Zarakosta Rakısı 1879'da Mihail Zarakosta'nın **Galata**'daki imalathanesinde üretilmeye başlanıp Cumhuriyet döneminde de varlığını sürdüren *fevkalade* klasında rakı markası. Halis üzüm ve anasondan imal edilirdi. İlanında kullanılan "Zarakosta rakı ve **mastika**sını her yerde arayınız" ifadesinden biri **düz rakı** diğeri sakızlı olmak üzere iki ayrı cinsi olduğu anlaşılıyor. Galata, Topçular Caddesi'ndeki bu imalathanede ayrıca **Çavuş Rakısı** da üretiliyordu.

Behzat Üsdiken Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955 / Sula Bozis İstanbul Lezzeti



"50 Yıllık Hayatımız", 1973

Zat, Vefa (1941) Sadece rakı, içki ve eğlence kültürü üstüne yazdığı kitaplarıyla değil, aynı zamanda bu alanlardaki öncü faaliyetleriyle de bilinen barmen, yazar, turizmci; *Rakı Ansiklopedisi*'nin fikir babası ve dinamosu.



ŞAHAN NUHOĞLU

Üstat, 1940'ların sonunda **Samatya**'da Bülent'in **esnaf meyhanesi**nde **miço** olarak başladığı profesyonel meslek yaşamını, 1955'ten itibaren duayen bir barmen haline geleceği **Hilton**'da sürdürdü. 1960'larda yönetici konumuna getirildi. 1980'de Hilton'dan emekli olduğunda servis yaptığı tarihi şahsiyetler arasında İsmet İnönü, Celal Bayar, Adnan Menderes, Kraliçe II. Elizabeth, Charles de Gaulle, Şah Rıza Pehlevi gibi devlet büyükleri ve Louis Armstrong'tan Liz Taylor'a, Jerry Lewis'ten Dr. Christiaan Bernard'a, **Benli Belkıs**'tan **Ümit Deniz**'e uzanan pek çok renkli sima bulunuyordu.

Emekliliğinde çeşitli turistik tesislerde yöneticilik yapmaya devam etse de asıl uğraşı yazı oldu. İlkin pratisyen eğitimci olarak verdiği dersleri ve hayat boyu biriktirdiği mesleki notlarını *Barmeniniz Diyor ki*, *Şerefe*, *Uluslararası Kokteyller*, *Servis-Bar ve Kokteyl Rehberi*, *Kokteyl Sanatı: Lezzetlerle Dans* gibi kitaplarda derleyip genç profesyonellere aktardı. Ancak 1994'te yayımlanan *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası* kitabıyla birlikte her dönemde bir parçası olduğu rakı kültürüyle ilgili araştırmalara ağırlık verdi. Ardından gelen *Eski İstanbul Meyhaneleri*, *Biz Rakı İçeriz* kitapları genişleyerek süren bu çabanın yansımasıydı. Ayrıca **eğlence hayatı**nın farklı renklerini tarihsel perspektif içinde anlattığı *Eski İstanbul Barları*, *Eski İstanbul Otelleri* ve kendi anılarını aktardığı *Barmen: Suriçi'nde Hilton'a Yudum Yudum İstanbul* kitapları yayımlandı. Şair yanını ise "esrik şiirler" diye adlandırdığı *Ömür Çiçekleri* kitabına yansıttı. **Dünya Rakı Haftası**'nın gelenekselleşmesine öncülük eden üstat, Türkiye'nin ilk rakı portalı **Büyük Keyif**'teki köşe yazılarını sürdürüyor.

zehrâbenûş *zehr-âbe-nûş*; zehirli, acı su içen anlamında; içkici; âşık kişi, kara sevdalı.

zenne Ortaoyunu'nda kadın rolüne çıkan erkek ve oyunun kadın tipleri. Taklit yeteneği yüksek oyuncuların canlandırdığı her yaş ve sınıftan genç kız ve kadın tipleri arasında aile kızları da hafif kadınlar da yaşlılar da vardı. Zenneye çıkan oyuncular arasında başka mesleklerden yetenekli kişilere de rastlanırdı. Bunlardan en ünlüsü oyun yazarı Musahipzade Celal'di.

Çiğdem Kılıç Geleneksel Türk Tiyatrosunda Zenneler



Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Zenne Necdet Bey

Zennube (1942) Asıl adı Memnune; 1960'larda İstanbul'un **eğlence** hayatını, özellikle **gazinolar**ı kasıp kavuran ünlü **dansöz**, sinema oyuncusu. Milas'ta doğdu, çocukluğu Aydın ve Nazilli'de geçti. 13 yaşında eşraftan bir tüccarla evlendirildi. Bir kızı oldu. 14 yaşında boşandı. Bu tarihten itibaren dans etmeye başladı. Uzun boylu, esmer, kadife tenli, büyük oval kalçalı, kara kaş kara göz bir kızdı. 9/8 zil çalarak göbek atardı. Emniyet'ten belgesini çıkarırken yaşını üç yaş büyütmüş ve kendine *kötü kadın* anlamına gelen *Zennube* adını yakıştırmıştı.



Ümit Bayazoğlu Koleksiyonu

Zennube şovlarının muhteşem finali yerde başlardı

Devrin ünlü dansözlerinden Babuş'un etkisindeydi. Çadır tiyatrolarında yıllarca göbek attıktan sonra ilk defa 1960'ta **İzmir**, **Basmane** pavyonlarında sahneye çıktı. Bir provada onu izleyen eski tüfeklerden Emine Kuran ile **Özcan Tekgül**'ün annesi Feriha Tekgül'den *aferin* aldı ve dansözlüğü tescil edildi. 1963'te **Zeki Müren**'in kadrosunda çalışmak üzere İstanbul'a yerleşti. Kısa sürede *şehir efsanesi* haline geldi. Herkes Zennube'nin peşindeydi. O sıralar Arap âleminden Ferit el Atraş'ın *Habina* şarkısı çok popülerdi. Udi Coşkun Erdem bu şarkının bestesini aynen alıp üstüne yeni güfte yazdı ve Zennube'ye ithaf etti:

Sevgilim, hayatım,

Gel bana gel güzelim

Gel beraber gezelim

Zennube ah Zennube.

Zennube dört film çevirdi. *Nefesini Keseceğim*'de ve *Şahane Kadın*'da (Sevim Çağlayan ile birlikte) başrol rol oynadı. 1970'lerde son kez gittiği **İzmir Fuarı**'nda dansözlük hayatını tamamladı ve ev kadını olarak yaşamaya başladı. ÜMİT BAYAZOĞLU

Zevk Rakısı İzmir'de Nesim Politi ile İliya Alhanati adlı Sefarad Yahudileri tarafından üretilen özel bir rakı. Bugünkü Fevzipaşa Bulvarı açılmadan önce Karaosmanoğlu Han yanındaki Türk Pazarı Çarşısı 35 numaradaydı. A. NEDİM ATİLLA

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926

zevk ü safâ *Zevküsefa*; her türlü zevkin doya doya yaşandığı, içkili eğlence.

Zevk ü Sefa Rakısı İzmir, Karşıyaka'da devrin ünlü rakı üreticisi Hasan Fehmi Bey ile ortak olarak **Kibar Rakısı**'nı üretip Ege bölgesinde isim yapan Mahmut Nedim Bey'in Cumhuriyet döneminde piyasaya çıkardığı bir

başka rakı markası. Zevk ü Sefa Rakısı özellikle Ayvalık, Dikili ve Bergama'da çok tutulmuştu.

Zeybek (Efe) Yeniçerilik kaldırıldıktan sonra kimi **Karagöz** oyunlarında **Tuzsuz Deli Bekir**'in yerini alan tip. Tuzsuz gibi nara atmaz, iri kıyım görünüşüyle egemenliğini kabul ettirir. Bazı oyunlarda perdeye Sarhoş ile birlikte çıkar.

resim gelecek

Zeybek Rakısı Tekel öncesinde piyasada bulunan popüler **incir rakısı**. Alkol derecesi %43'tü, 1000 gramlık şişesi 150 kuruştan satılıyordu. Sahibi H. Salih, aynı zamanda **Beykoz Rakısı** ve **Sarıyer Rakısı**'nı da üretiyordu.



Vefa Zat Koleksiyonu

Zeybek Rakısı Tekel öncesi dönemde S. Zeybek adlı özel girişimci tarafından **İzmir**'de üretilip bütün Türkiye'ye dağıtılan *birinci nevi* rakı markası. Halis suma ve Çeşme anasonundan üretiliyordu. Alkol derecesi %43 olup 50 cl.'lik şişesi 172 kuruştan satılıyordu. Yaşayan eski İzmirlilere göre, Fuar'ın açıldığı günlerde ilk kez Paraşüt Kulesi Gazinosu'nda satışa sunuldu. O günlerde rakı kadehlerde sek olarak içilirdi, Zeybek Rakısı bu tür zevke hitap ettiği için ün salmıştı. **Tarık Dursun K.**, babasının içtiği rakıları sayarken **Kordon Rakısı** ve **Dayıbey Rakısı**'nın yanı sıra Zeybek'i de anar.

Tarık Dursun K. Gâvur İzmir Güzel İzmir



zeytin Latincesi *Olea europaea*; mekik şeklindeki yapraklarını kışın dökmeyen, kendi adıyla anılan küçük yağlı meyveler veren çok yıllık ağaç türü. Anavatanı Anadolu olan zeytinin coğrafya özelliklerine göre değişen çok sayıda türü bulunur. *Delice* adıyla anılan yabanisi de oldukça yaygındır. Erkek zeytin ağacının *zeytin* adıyla tanınan yağlı meyveleri 8 bin yıldır insanlığın hizmetindedir. Meyvelerden sıkılan sudan ayrışan yağa **zeytinyağı** denir. Zeytinyağı rakı sofralarının da dostudur; onsuz **salata**ların, mezelerin tadı çıkmaz, doğal lezzetlendiricidir.



CENGİZ KAHRAMAN

Kadıköy çarşısında zeytin

Zeytin meyvesiyse türlü şekilde sofralara gelir. Olgunlaşmış siyah zeytinler tuzlanır kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olur. Salatalara katkı malzemesi olarak girer. Olgunlaşmamış yeşil zeytinler çizilir ya da kırılır, salamuraya yatırılır. Sürekli suyu değiştirilerek *çizik*, *kırma* ya da *çekişte* zeytin elde edilir. Arzuya göre çekirdekleri çıkartılıp içleri kırmızı biber parçaları veya bademle doldurulur. İşleme tabi tutulduktan sonra kavanozlanır. Olgunlaşan *hurma zeytin* türüyse hiçbir işleme tabi tutulmadan meyve gibi tüketilir. Hele yeşilken ya da olgunlaştıktan sonra toplanan *kalamata zeytin* türü rakı sofralarının çok sevilen çeşnilerindendir. Zeytin ezilir, ezmesi ekmeğe sürülür ya da mezelere katkı malzemesi olarak girer.

Anadolu zeytin çeşitleri açısından çok zengindir. Bir yandan coğrafi özellikler ve türlerin getirdiği çeşitlilik, diğer yandan uygulanan işlemler sonucu meydana gelen çeşitlilik bizlere oldukça geniş bir yelpaze sunar. **İzmir**'de sadece zeytin satan dükkânlarda ya da Ege pazarlarında tezgâh açan zeytincilerde, onlarca çeşit zeytinin sergilendiği görülebilir; *yeşil*, *siyah*, *pembe*, *çizik*, *kırma çekişte*, *yasemin*, *kalamata*, *sele*, vs... Üstelik seçim yapmakta zorlananlar için *tat tat al* fırsatı devreye girer. Tadıp hoşunuza gideni alırsınız. GÖKÇEN ADAR

zeytinyağı Zeytin ağacının olgunlaşmış meyvelerinden elde edilen sıvıyağ. En sağlıklı yağ olarak kabul edilir, hazmı kolaydır. Ayrıca rakı sofralarının da dostudur. Bazı rakı erbabı için sofraya oturulmadan bir lokma ekmekle yenen veya doğrudan içilen bir kaşık zeytinyağı, midede koruma işlevi görür, *cila* tabir edilir. Salatalar, mezeler, sebze yemekleri zeytinyağsız olmaz olmasına, ama zeytinyağının kalitesini etkileyen pek çok faktör de vardır: Toplama şekli, toplandıktan sonra sıkıma gitme süresi, sıkım teknolojisi, zeytinin cinsi ve olgunluğu, zeytinin yetiştiği yöre, hava sıcaklığı, rüzgâr, güneş, yağmur gibi iklim ve mevsim şartları zeytinyağının kalitesini belirler. Ama bununla da bitmez. Zeytinyağı elde edildikten sonra değişim geçirir, çünkü yaşayan bir üründür. Işık, havalandırma, bekleme süresi, oda sıcaklığı gibi pek çok faktörden etkilenir. Dolayısıyla ortaya çeşit çeşit ve değişik kalitelerde yağlar çıkar.

Zeytinyağı organik gliserin ve oleik asidin birleşiminden oluşur. Oleik asit, gliserin bünyesinde tam erimez, bir miktarı açıkta kalır. İşte bu açıkta kalan oleik asit miktarı yağın asitlik ölçüsünü belirler. Kriter olarak 100 gram yağdaki oleik asidin yüzde oranı yağın asit derecesidir. Asit oranı ne kadar düşük olursa yağın lezzeti o kadar iyidir. Asit oranı arttıkça yağ acılaşır. Bu yüzden zeytinyağları TSE normlarına göre üç grupta toplanmıştır.

Natürel zeytinyağı: Zeytinin kokusunu ve tadını yoğun şekilde hissettiren, yeşilimsi sarı renkte yağ. *Sızma zeytinyağı* adı verilen en kaliteli cinsinin asit oranı en fazla yüzde 1'dir. Çiğ yemeklerde, **salata**larda, **meze**lerde, makarnalarda, sebze yemeklerinde kullanılır. En makbul yağdır. Bunun haricinde *natürel* zeytinyağının asit oranına göre belirlenen alt grupları vardır. Asit oranı yüzde 1-2 arasında olanlar *Natürel* olarak sınıflanır. Zeytin tadı daha ağır basar. Asit oranı en fazla yüzde 3,3 olan yağlarsa *Natürel 1* denen yağlardır. Zaten asit oranı yüzde 3,3'ü geçen yağlar kusurlu yağlar (*lampant*) sınıfına girer. Rafine edildikten sonra kullanılabilir.



Mey İçki Koleksiyonu

Rafine zeytinyağı: Zeytinyağının doğal *trigliserid* yapısını bozmadan özel yöntemlerle rafine edilmesi sonucu elde edilen yağlardır. Rafine edildiği için asit oranı sıfıra yakındır. Kendine özel tadı vardır, rengi sarıdır. Temizlenerek yağın kalitesini bozan maddelerden arındırıldığı için asitsiz, kokusuz bir yağdır. Kaliteli yağ ile karıştırılarak kaybettiği özellikler yeniden kazandırılır. Yemek pişirmek için elverişlidir.

Riviera tipi zeytinyağı: *Rafine* ve *natürel* yağların belirli oranlarda asit oranı yüzde 3'ü geçmeyecek şekilde karıştırılmasıyla elde edilir. Kızartmalar ve yemek pişirmek için uygundurlar. GÖKÇEN ADAR

zeytinyağlı enginar Karaciğerin dostu, rakının panzehiri olduğu için sofraya şifa getiren **meze**. Evvelden **Büyükada**'da yaşayan Madam Pana isimndeki yaşlı Rum; "yavrum senede doksan tane enginar yiyeceksin" demişti. Enginarsız içki sofrası olmamalı. Ayıklanmış ve kararmaması için **limon** ile ovulmuş enginarları tencereye dizdikten sonra üzerine önceden haşlanmış iç bakla atılır. Temizlenmiş küçük arpacık soğanları pek yakışır. Limon dilimleri, dereotu sapları, toz şeker, sızma **zeytinyağı**, tuz, ve içme suyu ilavesiyle pişirilir. Servis sırasında sızma zeytinyağı ve dereotu ile sofrada ılık yenir. FISTIK AHMET TANRIVERDİ



zıkkım Genellikle olumsuz anlamda içki, rakı.



Zibib Türki 1930'larda İnhisar İdaresi'nin [**Tekel**] Mısır'a ihraç etmek üzere oluşturduğu rakı markası. Kurum tarafından üretilen **Aliyül Âlâ Arakı Türki Hususi** marka rakının Mısır'a ihraç edilen ilk Türk rakısı olduğunu bilinir. Kurum sonraları Arap pazarına *Zibib Türki* adlı bir başka marka daha çıkarmıştır. Arap ülkelerinde bir **arak** türü olarak bilinen, ama hurma yerine **kuru üzüm**den çekilen ve rakı gibi **anason** ihtiva eden *zibib* [Arapçada *kuru üzüm*] adının tercih edilmesi ilginçtir. Arapça ve Fransızcanın bir arada kullanıldığı etikette ayrıca *özel imalat* ibaresi de yer alır. Zibib Türki'nin bu sunumu, İnhisar İdaresi'nin Arap pazarına girmekte ısrarlı olduğunu düşündürür. Çünkü, 9 Nisan 1930 tarihli *Vakit* gazetesinde yer alan habere göre Araki Türki markasının Mısır serüveni sorunlu başlamıştır. Yollanan "12000 kilo aliyül âlâ rakı" alıcı bulamadığı için İskenderiye gümrüğünde takılmış, ardiye ve sigorta ücretlerinin gün geçtikçe biriktiğinin bildirmesi üzerine İnhisar İdaresi malı yerel tüccarlara zararına satmıştır. Mısır, Lübnan, Suriye gibi Arap ülkeleri sonraki dönemlerde Türkiye'nin en çok rakı ihraç ettiği ülkeler arasında ilk sıraları almıştır.

ziftlenmek Aşağılayıcı anlamda yiyip içmek.

zilzurna Argoda sarhoş.



Ziya Rakısı İzmir'de üretilen bir rakı markası. Yusuf Ziya Bey tarafından çıkarılan rakının ismi, etikette parıldayan güneş içinde Arap harfleriyle

yazılıydı, hemen altında *Douzico Zia* ifadesi dikkat çekiyordu. Tanıtım metnindeki uyarı şöyleydi: "Şişelerdeki güneş firması içindeki Ziya Rakısı imzasının dikkatle sahtelerinden tevakki edilmesi tavsiye olunur." Merkez ve fabrika adresi olarak Alsancak'ta, Bornova Caddesi, No: 110 gösterilirken, rakının "bilumum büyük ve kibar bakkaliye mağazalarında ve müskirat bayilerinde bulunduğu" belirtiliyordu.

Ticari ve İktisadi İzmir Rehberi-1926

zom İçki veya keyif verici madde kullanarak esrimiş, sarhoş; kendisinden geçmiş.

zomlamak Veya *zomlaşmak*; sarhoş olmak.

Zom Tevfik 20. yüzyılın başlarında, **Aksaray**'da Yeşiltulumba kahveleri önünde akşamdan kalmalara, sabahları kâsesi yirmi paraya baş suyu satan ayyaş çorbacı. Zom Tevfik gayet komik bir adamdı. Başka bir çorbacı aynı mıntıkada kendisine rakip çıkınca, ticareti sekteye uğradığından, çorbacılığı terk edip bir eşek tedarik etmiş ve çanak çömlek satmaya başlamıştı. Sonra bu alışverişten de vazgeçerek saka oldu. Akşamları meyhaneye gider, eşeğini kapıya bağlar, rakısını efendi gibi içip etrafla şakalaşırdı. Vakit gelince eşek feryada başlar, Zom Tevfik meyhaneciyle hesabı görür, alışkanlığı olduğu üzere yüz dirhem şarabı hayvana içirir, *haydi sen de kekâlan kerata!* derdi. Yolda eşeğiyle konuşa konuşa evine giderdi.

Sermet Muhtar Alus Masal Olanlar

Zorbanın Balozu 19. yüzyılın sonlarında İstanbul Tophane'deki Arkadi Sokağı'nın tam arkasında bulunan kötü şöhretli meyhane. Önceleri Sakallı Yorgi'nin balozuyken el değiştirince *Zorbanın Balozu* adını aldı. **Sermet Muhtar Alus** bu adın nereden geldiğini şöyle anlatıyor: "Meyhaneye bitişik köşe sarraftı. Sakallı Yorgi sarrafa borçlanmıştı. İflas edince sarraf balozu aldı, üç-beş yosma koyup ecnebileri buraya çekti, idaresini de Şişman Virjin'e bıraktı. Sarraf yaşlıydı fakat çakaldı, kırılmış kadehleri, tabakları bir çuvala koyup dangalakça birini gördü mü *kırdın, döktün, şu kadar borcun var* diyerek, garsonları üstüne salardı. Zorba denmesi bu yüzdendi. Uğursuz yerin sonradan içinde otuzdan fazla kişiyle yanıp kül olduğunu duyduk."

Sermet Muhtar Alus İstanbul Kazan Ben Kepçe

zurna Argoda sarhoş.

zurna yakısı Kafayı tütsüledikten sonra zurna dinlemek. Zurna gibi bir kafaya denk düşen bir mübalağayla anlatılmış bu hikâyeyi, **Ahmet Rasim**'in yaşadığı bir deneyimden yola çıkarak **Salâh Birsel** dillendirir: "Biraz sonra da yaşamında ilk kez *zurna yakısı*yla karşılaşacak. O zurna alayını, zurna krizini bilir ama zurna yakısıyla ilk bu gece zifafa girecek. Oysa bu yakı, hemen her yerde kolayca elde edilebilir. Yeter ki, elinizin altında kıranta bir sarhoş bulunsun. Adamın başına üç zurnacı diktiniz mi, tamam. Yalnız zurnacılardan biri, sarhoşun sağ kulağına, öbürü de sol kulağına üflemelidir. Üçüncüsü, nasıl olsa ensede bir yer bulur. Ne var, yakının bütünlenmesi için kıranta adamın önünde bir davulla bir çiftenakkarenin de gümbür gümbür gümbürdemesi gerekir."

Salâh Birsel Boğaziçi Şıngır Mıngır

züğürt yaylası Yoksul ayyaşların toplanma yeri.

KAYNAKÇA

çev. *Çevirmen* ● ed. *Editör/Editörler* ● haz. *Yayına hazırlayan*

A. Kadir; Bugünün Diliyle Hayyam, Say Yayınları, İst. 1984

A. Nedim Atilla; Batı Anadolu Zeytinyağı Kültürü, Tariş Zeytin Kitaplığı, İzmir 2003

A. Nedim Atilla; İlkçağdan Günümüze Rakı, Türk İçki Kültürü Yayınları, İzmir 2003

A. Ragıp Akyavaş; Âsitâne 1 - Evvel Zaman İçinde İstanbul, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2008

Abdullah Martal; İzmir'de Sanayileşme - 19. Yüzyıl, 9 Eylül Yayınları, İzmir 1999

Abdülbâki Gölpınarlı; Alevî-Bektaşî Nefesleri, Remzi Kitabevi, İst. 1963

Abdülbâki Gölpınarlı; Hayyam ve Rubaîleri, İnkılap Kitabevi, İst. 1973

Abdülhak Şinasi Hisar; Boğaziçi Mehtapları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Abdülhak Şinasi Hisar; Boğaziçi Yalıları - Geçmiş Zaman Köşkleri, Bağlam Yayınları, İst. 1997

Abdülhak Şinasi Hisar; Geçmiş Zaman Fıkraları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Adnan Binyazar (haz.); Dede Korkut, Cem Yayınevi, İst. 1991

Adnan Giz; Bir Zamanlar Kadıköy, İletişim Yayınları, İst. 1988

Afif Yesari; İstanbul Hatırası, Turing Kulübü Yayınları, İst. 1987

Agâh Özgüç; Türk Sinemasının Kadınları, Agora Yayınları, İst. 2008

Agâh Sırrı Levend; Ahmet Rasim, TDK, Ankara 1965

Agâh Sırrı Levend; Acılar, İst. 1928

Ahmet Cemal; Geçmiş Bir Dua Kitabından, İyi Şeyler Yayınevi, İst. 1996

Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu; Eski İstanbul'dan Hatıralar, Kitabevi Yayınları, İst. 2005

Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu; Mütareke Yıllarında İstanbul, Kitabevi Yayınları, İst. 2009

Ahmet Hamdi Tanpınar; Beş Şehir, MEB Yayınları, Ankara 1988

Ahmet Mithat Efendi; Dürdane Hanım, haz. Hakkı Tarık Us, Vakit Gazete Matbaa Kütüphanesi, İst. 1951

Ahmet Oktay; Gizli Çekmece, Doğan Kitap, İst. 2004

Ahmet Rasim; Anılar ve Söyleşiler, haz. Nuri Erten, Çağdaş Yayınları, İst. 1983

Ahmet Rasim; Cidd ü Mizah, İst. 1918

Ahmet Rasim; Edip, Şair, Muharrir, Tercüman 1001 Temel Eser, İst. 1980

Ahmet Rasim; Fuhş-i Atik - Dünkü İstanbul'da Hovardalık, Arba Yayınları, İst. 1987

Ahmet Rasim; Gecelerim / Falaka, Üç Harf Yayıncılık, İst. 2005

Ahmet Rasim; Güzel Eleni, Can Yayınları, İst. 2005

Ahmet Rasim; Hamamcı Ülfet, Arba Yayınları, İst. 1987

Ahmet Rasim; Şehir Mektupları, Oğlak Yayınları, İst. 2005

Ahmet Refik Altınay; Eski İstanbul, İletişim Yayınları, İst. 1998

Ahmet Refik Altınay; Kadınlar Saltanatı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2005

Ahmet Refik Altınay; Kafes ve Ferace Devrinde İstanbul, , Kitabevi Yayınları, İst. 1998

Ahmet Refik Altınay; Lâle Devri, haz. Haydar Ali Diriöz, Başbakanlık Kültür Müsteşarlığı, Ankara 1973

Ahmet Refik Altınay; Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı, Enderun Yayınları, İst. 1988

Ahmet Turan Alkan; Ubeydullah Efendi'nin Amerika Hatıraları, İletişim Yayınları, İst. 1989

Ahmet Yorulmaz; Ayvalık'ı Gezerken, Dünya Kitapları, İst. 2004

Ahmet Yorulmaz; Ayvalık'tan Cunda'dan, Remzi Kitabevi, İst. 2007

Alan Davidson; Akdeniz Balık Yemekleri, çev. Tuba Odabaşı Karul, Dost Kitabevi, Ankara 2000

Ali Haydar Bey; Rakıcılık, İst. 1925

Ali Pasiner; Alabalıktan Zarganaya Türkiye Balıkları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Ali Püsküllüoğlu; Türkçe Sözlük, Arkadaş Yayınları, Ankara 2003

Alişan Çapan; Güle Güle ki Tarif Edemem, Adam Yayınları, İst. 2009

Alpay Kabacalı; Yüzyıllar Boyunca Kültür Başkenti İstanbul'un Seçkin Kültür İnsanları, Avea Kültür Yayınları, İst. 2009

Dr. Altay Yavuzer; Alkollü İçkilerin Genel Tanımı ve Duyusal Değerlendirme, Tekel Yayınları, İst. 1988

Ana Britannica Genel Kültür Ansiklopedisi, 22 Cilt, Ana Yayıncılık, İst. 1986

Antoine Galland; İzmir Gezisi: Antoine Galland'ın Bir Elyazması, çev. Erol Üyepazarcı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İst. 2003

Arif Keskiner; Çiçek Gibi, Doğan Kitap, İst. 2002

Arthur Koestler ; Onüçüncü Kabile, çev. Belkıs Çorakçı, Ada Yayınları, İst. 1977

Artun Ünsal; Benim Lokantalarım, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2009

Artun Ünsal; Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Artun Ünsal; Silivrim Kaymak! Türkiye'nin Yoğurtları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2007

Artun Ünsal; Süt Uyuyunca - Türkiye Peynirleri, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1997

Atıf Yılmaz; Hayallerim, Aşkım ve Ben, Simavi Yayınları, İst. 1991

Atila Cangır; Cumhuriyet'in Başkenti, Ankara Üniversitesi, Ankara 2007

Attila İlhan; Haco Hanım Vay, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2005

Aubry de La Motraye; La Motraye Seyahatnamesi, çev. Nedim Demirtaş, İstiklal Kitabevi, İst. 2007

Aydın Boysan; İstanbul'un Kuytu Köşeleri, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Aydın Boysan; Nereye Gitti İstanbul?, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2008

Aydın Boysan; Şerefe, Doğan Kitap, İst. 2009

Aydın Boysan; Yüzler ve Yürekler, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2002

Ayfer T. Ünsal; Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme, İletişim Yayınları, İst. 2002

Ayhan Aktar; Varlık Vergisi ve Türkleştirme Politikaları, İletişim Yayınları, İst. 2000

Aynî; Sâkiname, Kitapevi Yayınları, İst. 2003

Ayşe Fahriye; Ev Kadını, Kıraathâne-i Osmânî Müdîri Sarafim, İst. 1882

Ayşe Fahriye; Ev Kadını, Latin alfabesine çev. Leman Erdemli - Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İst. 2002

Ayşe Sarısayın; Çok Şey Yarım Hâlâ, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2001

Azra Erhat; Mitoloji Sözlüğü, Remzi Kitabevi, İst. 1978

Bahaeddin Ögel; Türk Kültür Tarihine Giriş (Göktürklerden Osmanlılara), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey; Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı, Kitabevi Yayınları, İst. 2007

Baronne Durand de Fontmagne; Kırım Savaşı Sonrasında İstanbul Günleri, çev. İsmail Yerguz, İstiklal Kitabevi, İst. 2007

Basiretçi Ali Efendi; İstanbul Mektupları, haz. Nuri Sağlam, Kitabevi Yayınları, İst. 2001

Bedri Rahmi Eyuboğlu; Dol Karabakır Dol - Bütün Şiirleri, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2006

Behçet Necatigil; Düzyazılar 2, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2002

Behçet Necatigil; Yüz Soruda Mitologya, K Kitaplığı, İst. 2000

Behzat Üsdiken; Pera'dan Beyoğlu'na (1840-1955), Akbank Yayınları, İst. 1999

Berrin Ardakoç; Lezzetli Balık ve Deniz Ürünleri Yemekleri, Geçit Kitabevi, İst. 2004

Bertrand Bareilles; İstanbul'un Frenk ve Levanten Mahalleleri, çev. Ali Berktay, Gözlem Yayınları, İst. 2003

Beşir Ayvazoğlu; Yahya Kemal - Eve Dönen Adam, Kapı Yayınları, İst. 2008

Bilge Criss; İşgal Altında İstanbul, İletişim Yayınları, İst. 2000

Bilge Umar; İzmir 1950, Boyut Yayınları, İst. 1999

Burhan Arpad; Bir İstanbul Var İdi, Remzi Kitabevi, İst. 2000

Burhan Arpad; Direklerarası, Türkiye Turing Otomobil Kurumu Yayınları, İst. 1984

Burhan Oğuz; Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, Anadolu Aydınlanma Vakfı, İst. 1976-2002

Bülent Şenocak; Levant'ın Yıldızı İzmir, Şenocak Yayınları, İst. 2008

Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi, 20 Cilt, Gelişim Yayınları, İst. 1986

Büyük Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu, Ankara 2004

Byron Ayanoğlu; İstiridye Üstü Girit, çev. Taciser Ulaş Belge, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2005

Cafer Özsezen; Likörcülük, Tekel Yayınları, İst. 1961

Cahit Sıtkı Tarancı; Gün Eksilmesin Penceremden, Can Yayınları, İst. 2006

Cahit Sıtkı Tarancı; Ziya'ya Mektuplar, haz. Faruk Duman, Can Yayınları, İst. 2007

Cahit Tanyol; Türk Edebiyatında Yahya Kemal, Remzi Kitabevi, İst. 1985

Cahit Uçuk; Silsilename 1 - Erkekler Dünyasında Bir Kadın Yazar, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Can Yücel; Canfeda, De Yayınevi, İst. 1985

Cem Behar; Musikiden Müziğe, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2005

Cemal Granda; Atatürk'ün Uşağı Cemal Granda Anlatıyor, Hürriyet Yayınları, İst. 1973

Cemal Süreya; 99 Yüz, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Cemal Süreya; Günler, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Cemal Süreya; Onüç Günün Mektupları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1998

Cemal Süreya; Şapkam Dolu Çiçekle, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Cemal Ünlü; Git Zaman Gel Zaman, Pan Yayıncılık, İst. 2004

Cevdet Kudret; Divan Şiirinde Üç Büyükler: Fuzulî, Bakî, Nedim, İnkılap Kitabevi, İst. 1985

Cevdet Kudret; Karagöz, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Cevdet Kudret; Sınıf Arkadaşları, Evrensel Basım Yayın, İst. 2007

Ceylan Daş Tuğrul; Rakı Şişesinde Balık Olmadan, Phoneix Yayınevi, Ankara 2001

Cihat Burak; Yakutiler, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2001

Cihat Burak; Zenci Kalınız, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Clarence Richard Johnson (ed.); İstanbul 1920, çev. Sönmez Taner, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2002

Çetin Altan; Bir Yumak İnsan, AFA Yayınları, İst. 1993

Çetin Altan; Kasırgalar ve Kavak Yelleri, AFA Yayınları, İst. 1992

Çiğdem Kılıç; Geleneksel Türk Tiyatrosunda Zenneler, Kitap Yayınevi, İst. 2008

Deniz Gürsoy; Bira: Harcıalem İçki, Oğlak Yayınları, İst. 2004

Deniz Gürsoy; Çilingir Sofrasında Dem Muhabbetleri, Varlık Yayınları, İst. 2005

Deniz Gürsoy; Çilingir Sofrasında Rakı, Oğlak Yayınları, İst. 2006

Deniz Gürsoy; Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri, Oğlak Yayınları, İst. 2008

Deniz Gürsoy; Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yayınları, İst. 2005

Deniz Gürsoy; Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları, Oğlak Yayınları, İst. 2007

Deniz Gürsoy; Denizin Çıtırı Hamsi, Oğlak Yayınları, İst. 2005

Deniz Gürsoy; Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız, Oğlak Yayınları, İst. 2008

Deniz Gürsoy; Midenin Cilası Çorba, Oğlak Yayınları, İst. 2007

Deniz Gürsoy; Sohbetin Bahanesi Kahve, Oğlak Yayınları, İst. 2007

Deniz Gürsoy; Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayınları, İst. 2004

Deniz Gürsoy; Tok Karnına Dokuz Topak Köfte, Oğlak Yayınları, İst. 2008

Dilek Güven; Cumhuriyet Dönemi Azınlık Politikaları Bağlamında 6-7 Eylül Olayları, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2005

Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, 8 Cilt, Tarih Vakfı, İst. 1993

Ece Ayhan; Şiirin Bir Altın Çağı, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1993

Edip Cansever; Gül Dönüyor Avucumda, Adam Yayınları, İst. 1997

Edmondo de Amicis; İstanbul, çev. Sevinç Tezcan Yanar, Pegasus Yayıncılık, İst. 2009

Ekrem Işın; İstanbul'da Gündelik Hayat, İletişim Yayınları, İst. 1995

50 Yıllık Yaşantımız, Milliyet Yayınları, İst. 1974

Elif Adalı; Türk Mezeleri, Alfa Yayınları, İst. 2009

Elif Naci; Anılardan Damlalar, Karacan Yayınları, İst. 1981

Ender Merter - Turgut Yasalar; Müsellesten Üçgene: İhap Hulusi [Görey], Tür Tanıtım, İst. 1998

Engin Akın - Mirsini Lambraki; Türk-Yunan Mutfağı - Aynı Sofrada İki Ülke, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2003

Engin Berber; 1920 İzmir - Yunanistan Rehberinden İşgal Altındaki Bir Kentin Öyküsü, Akademi Kitabevi, İst. 1998

Eray Canberk; A'dan Z'ye Edip Cansever, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Erdal Alova; İçki ve Edebiyat Âlemi, Donkişot Yayınları, İst. 2004

Dr. Erdal Atabek; Alkol ve İnsan, Kelebek Yayınları, İst. 1982

Eremya Çelebi Kömürcüyan; 17. Yüzyılda İstanbul Tarihi, çev. Hrand D. Andreasyan, Eren Yayınları, İst. 1988

Ergun Balcı; Nevzat Atlığ, Kubbealtı Neşriyatı, İst. 2004

Ergun Hiçyılmaz; Eski İstanbul Meyhaneleri ve Âlemleri, Pera Orient Yayınları, İst. 1992

Ergun Sav; Rakı Sohbetleri, Bilgi Yayınevi, Ankara 1994

Ergun Sav; Sakızlı Köy Kumpanyası ve Rakıntılar, Bilgi Yayınevi, Ankara 1996

Erkan Acurol - Arzu Acurol; Rakı Balık Ayvalık, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2009

Erkan Serçe, Fikret Yılmaz, Sabri Yetkin; Küllerinden Doğan Şehir, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir 2003

Erol Üyepazarcı; Korkmayınız Mister Sherlock Holmes - Türkiye'de Polisiye Romanın 125 Yıllık Öyküsü (1881-2006), Oğlak Yayınları, İst. 2008

Ertan Anlı; Bağlar Güzeli Üzüm ve Üzüm Kültürü, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2006

Ertuğrul Erol Ergir; Unutamadığım Karşıyakam ve İzmirim, İzmir 1999

Esat Korkmaz; Şeyh Bedreddin ve Varidat, Anahtar Kitaplar Yayınevi, İst. 2007

Eser Tutel; Beyoğlu Beyoğlu İken, Oğlak Yayınları, İst. 1998

Evliya Çelebi; Evliya Çelebi Seyahatnamesi, haz. Mümin Çevik, Üçdal Neşriyat, İst. 1976

Evliya Çelebi; Evliya Çelebi Seyahatnamesi, haz. Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2005

Fahir Aksoy; Kürdün Meyhanesi, Can Yayınları, İst. 2000

Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay (haz.); Rakı Fiatlarının Ucuzlatılması Karşısında Memleket Aydınlarının Düşünceleri, Yeşilay yayını, İst. 1947

Faik Ökte; Varlık Vergisi Faciası, Nebioğlu Yayınevi, İst. 1951

Falih Rıfkı Atay; Çankaya, Pozitif Yayınları, İst. 2008

Faruk Kemal Ermiş; En Güzel Bektaşi Fıkraları, Gün Yayıncılık, İst. 1982

Faruk Yener; Radyo ve Televizyon Günleri, Remzi Kitabevi, İst. 1999

Fatih Akerdem; Rakı Geceleri, Doğan Kitap, İst. 2009

Fatih Tığlı; Ehlikeyfin Kitabı, Kitapevi Yayınları, İst. 2004

Felipe Fernandez-Armesto; Yemek İçin Yaşamak Yiyeceklerle Dünya Tarihi, İletişim Yayınları, İst. 2007

Fethi Naci; Anılar Kitabı, Sel Yayıncılık, İst. 2009

Fethi Naci; Dönüp Baktığımda, Adam Yayınları, İst. 1999

Feyza Perinçek - Nursel Duruel; Cemal Süreya - Şairin Hayatı Şiire Dahil, Can Yayınları, İst. 2008

Fıstık Ahmet Tanrıverdi; Barba'nın Mezeleri, Alfa, İst. 2008

Fıstık Ahmet Tanrıverdi; Büyükada'nın Solmayan Fotoğrafları, Everest Yayınları, İst. 2006

Fıstık Ahmet Tanrıverdi; Hoşçakal Prinkipo, Literatür Yayınları, İst. 2004

Fıstık Ahmet Tanrıverdi; Zaman Satan Dükkân, Literatür Yayınları, İst. 2003

Fikret Adil; Asmalımescit 74 (Bohem Hayatı) / Intermezzo, İletişim Yayınları, İst. 1988

Fikret Adil; Avare Gençlik / Gardenbar Geceleri, İletişim Yayınları, İst. 1990

Fikret Adil; Beyaz Yollar Mavi Deniz / Deli Saraylı, İletişim Yayınları, İst. 1993

Fuat Bozkurt; Türk İçki Geleneği, Kapı Yayınları, İst. 2006

Fuzuli; Beng ü Bâde, haz. Kemal Edip Kürkçüoğlu, MEB Yayınları, İst. 1956

Fügen Basmacı; Türk Rakısı, Tekel Yayınları, İst. 1996

Gelibolulu Mustafa Âli; Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fi kavâidi'l mecâlis), haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İst. 1978

George E. Bean; Eski Çağlarda Ege Bölgesi, çev. İnci Delemen, Arion Yayınları, İst. 2001

Georges Michel; Sartre Yıllarım - Bir Dostluğun Öyküsü, çev. Zihni Küçümen, Adam Yayınları, İst. 1985

Giovanni Scognamillo; Beyoğlu'nda Fuhuş, Altın Kitaplar, İst. 1994

Giovanni Scognamillo; Bir Levantenin Beyoğlu Anıları, Bilge Karınca Yayınları, İst. 2001

Giovanni Scognamillo; Cadde-i Kebir'de Sinema, Agora Yayınları, İst. 2008

Giovanni Scognamillo; İstanbul Gizemleri, Bilge Karınca Yayınları, İst. 2006

Giovanni Scognamillo; Türk Sinema Tarihi 1896-1986, Metis Yayınları, İst. 1987

Gökçen Adar; Ege Lezzetleri, Komili Yayınları, İzmir 1999

Gökçen Adar; Mutfakta Dört Mevsim - I. İlkbahar-Yaz, Epsilon Yayıncılık, İst. 2004

Gökçen Adar; Mutfakta Dört Mevsim - II. Sonbahar-Kış, Epsilon Yayıncılık, İst. 2004

Gökhan Akçura; Hamini Gırtlak, Everest Yayınları, İst. 2004

Gökhan Akçura; İnsanlar Âlemi, İthaki Yayınları, İst. 2005

Gökhan Akçura; Unutma Beni - Ivır Zıvır Tarihi I, Om Yayınevi, İst. 2001

Gökhan Akçura; Uzun Metin Sevenlerden misiniz?, Om Yayınevi, İst. 2002

Gökhan Önce; Moda, İst. 1997

Guillaume Martin; İstanbul'a Seyahat, çev. İsmail Yerguz, İstiklal Kitabevi, İst. 2007

Gündağ Kayaoğlu; Eski İstanbul'da Gündelik Hayat, Aksoy Yayıncılık, İst. 1998

Gürpınar, Hüseyin Rahmi; Meyhane'de Kadınlar, Atlas Kitabevi, İst. 1981

Hagop Mıntzuri; İstanbul Anıları 1897-1940, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2008

Haldun Derin; Çankaya Özel Kalemini Anımsarken, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 1995

Haldun Taner; Ölür İse Ten Ölür Canlar Ölesi Değil, Cem Yayınevi, İst. 1979

Halide Edip Adıvar; Ateşten Gömlek, İst. 1923

Halikarnas Balıkçısı; Anadolu Tanrıları, Bilgi Yayınevi, Ankara 1983

Halikarnas Balıkçısı; Mavi Sürgün, Bilgi Yayınevi, Ankara 1998

Halikarnas Balıkçısı; Merhaba Anadolu, Bilgi Yayınevi, Ankara 1993

Halil Alınmaz; Polis Vazife ve Selahiyetleri Kanunu, Yıldız Kitabevi, İst. 1974

Halit Çapın; Bay Alkolü Takdimimdir, Parantez Yayınları, İst. 1982

Halit Çapın; Ben Sana Küskünüm İstanbul, Parantez Yayınları, İst. 1985

Halit Çapın; Benim Akşam Sefalarım, Yılmaz Yayınları, İst. 1991

Haluk Şehsüvaroğlu; İstanbul'dan Sesler ve Renkler, Türkiye Sınai Kalkınma Bankası, İst. 1999

Hans Dernshwan; İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü, çev. Prof. Dr. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 1992

Hasan Cemal; Cumhuriyet'i Çok Sevmiştim!, Doğan Kitap, İst. 2005

Hasan Cemil Çambel; Makaleler Hatıralar, Türk Tarih Kurumu, İst. 1987

Hilmi Yücebaş; Ahmet Rasim: Aşkları - Hatıraları, Dizerkonca Matbaası, İst. 1957

Hilmi Yücebaş; Bütün Cepheleriyle Yahya Kemal, Fakülteler Matbaası, İst. 1953

Hilmi Yücebaş; Neyzen Tevfik, L&M Yayınları, İst. 2004

Himmetzâde; Bekri Mustafa, Kitabhane-i Sûdi, İst. 1927

Hughette Eyuboğlu; Kanadalı Bir Gelinin Türkiye Anıları, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2003

Hulki Aktunç; Büyük Argo Sözlüğü (Tanıklarıyla), Yapı Kredi Yayınları, İst. 2008

Hulusi Dosdoğru; 6-7 Eylül Olayları, Bağlam Yayınları, İst. 1993

Hüsamettin Tuğaç; Bir Neslin Dramı - Kafkas Cephesinden Çarlık Rusyasında Tutsaklıktan Anılar, Çağdaş Yayınları, İst. 1975

Hüseyin Rahmi Gürpınar; Nimetşinaz (Meyhanede Kadınlar), Atlas Kitabevi, İst. 1973

İbnülemin Mahmut Kemal İnal; Hoş Sâdâ - Son Asır Türk Musikişinasları, İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 1957

İbnülemin Mahmut Kemal İnal; Son Asır Türk Şairleri, Dergah Yayınları, İst. 1988

İbrahim Alâaddin Gövsa; Meşhur Adamlar Ansiklopedisi, 4 Cilt, İst. 1937

İlber Ortaylı; İstanbul'dan Sayfalar, Hil Yayın, İst. 1986

İlhan Başgöz; Geçmişten Günümüze Nasrettin Hoca, Pan Yayıncılık, İst. 2005

İlhan Berk; Galata, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2007

İlhan Berk; Pera, Adam Yayınları, İst. 1990

İlhan Eksen; Çokkültürlü İstanbul Mutfağı, Sel Yayıncılık, İst. 2001

İlhan Eksen; Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri, Alfa Yayıncılık, İst. 2009

İlhan Eksen; Kebabistanbul, Sel Yayıncılık, İst. 2003

İlhan Eksen; İstanbul'un Tadı Tuzu, Everest Yayınları, İst. 2008

İrem Ela Yıldızeli; Bir Kültür Savaşçısı: Dr. Osman Şevki Uludağ, Pan Yayıncılık, İst. 2009

İslam Çupi; Hey Gidi İstanbul, Çınar Yayınları, İst. 1995

İsmet Bozdağ; Atatürk'ün Sofrası, Truva Yayınları, İst. 2009

İstanbul Şehir Rehberi, İstanbul Belediyesi, İst. 1934

Jacques et Bernard Sallé; Larousse des Alcools, Larousse, Paris 1982

Jak Deleon; Balat ve Çevresi, Can Yayınları, İst. 1991

Jak Deleon; Beyoğlu'nda Beyaz Ruslar, Remzi Kitabevi, İst. 1996

Jak Deleon; Bir Beyoğlu Gezisi, Remzi Kitabevi, İst. 2002

Jak Deleon; Boğaziçi Gezi Rehberi, Remzi Kitabevi, İst. 2000

Jak Deleon; Eski İstanbul'un Yaşayan Tadı, Remzi Kitabevi, İst. 1996

Jak Deleon; İstanbul Barları / Meyhane Üstüne Ruzname, Cep Kitapları, İst. 1989

Jak Deleon; İstanbul ve Bodrum Barları, Remzi Kitabevi, İst. 1994

Jak Deleon; Keyifli Konaklamalar, Remzi Kitabevi, İst. 1996

Jak Deleon; Pera Hatıratı, Gözlem Yayıncılık, İst. 2000

Jean Heribert; Alkolün Gıda Kıymeti, çev. Ekrem Eraş, İnhisarlar Matbaası, İst. 1944

John Freely; Evliya Çelebi'nin İstanbulu, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

John Freely; Saltanat Şehri İstanbul, İletişim Yayınları, İst. 1999

Juan Goytisolo; Osmanlı'nın İstanbulu, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2002

Jülide Gülizar; Haberler Bitti Şimdi Oyun Havaları, Ümit Yayıncılık, Ankara 1994

Kâmil Yazgıç; Ahmet Mithat Efendi - Hayatı ve Hatıraları, İst. 1940

Karekin Deveciyan; Türkiye'de Balık ve Balıkçılık, çev. Erol Üyepazarcı, Aras Yayınları, İst. 2006

Karl von Scherzer; İzmir 1873, çev: İlhan Pınar, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir 2001

Kaşgarlı Mahmut; Divanü Lügati't-Türk, çev. Seçkin Erdi - Serap Tuğba Yurteser, Kabalcı Yayınevi, İst. 2005

Kemal Ahmet; Sokakta Harp Var, Numune Matbaası, İst. 1932

Kemal Arı; Büyük Mübadele - Türkiye'ye Zorunlu Göç (1923-1925), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2009

Kemal Özdemir; Oryantal Göbek Dansı, Dönence Yayınları, İst. 2000

Kemal Sülker; Osmanlı'dan Günümüze İçki ve Toplum, Süreç Yayınları, İst. 1985

Kenan Öner; Kadeh ve Bardak İçkileri, İstanbul Halk Basımevi, İst. 1937

Klaus - Lissi Barisch; Rictig Reisen Istanbul, Du Mont, Köln 1976

Prof. Dr. Korkut Yaltkaya; Beynin ve Yaşamın Gizemleri, Altın Kitaplar, İst. 1995

Lâtifî; Evsâf-ı İstanbul, Baha Matbaası Yayınları, İst. 1977

Larousse Gastronomique, 2 Cilt, , Oğlak Yayınları, İst. 2005

Larousse Gastronomique, Paul Hamlyn Limited, Londra 1961

Levent Cantek; Markopaşa Bir Mizah ve Muhalefet Efsanesi, İletişim Yayınları, İst. 2001

Levent Cantek; Türkiye'de Çizgi Roman, İletişim Yayınları, İst. 2002

Leylâ Erbil; Gecede, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1998

Liz Behmoaras; Suat Derviş - Efsane Bir Kadın ve Dönemi, Remzi Kitabevi, İst. 2008

Lütfi Akad; Işıkla Karanlık Arasında, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları İst. 2004

Lütfü Dağtaş; İzmir Gazinoları, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı İzmir 2004

M. De. M. D'Ohsen; 18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler, çev. Zerhan Yüksel, Tercüman 1001 Temel Eser

M. Sabri Koz; Yemek Kitabı: Tarih - Halkbilimi - Edebiyat, Kitabevi Yayınları, İst. 2002

M. Şakir Örs; İzmir, Sesler, Yüzler ve Sokaklar, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir 2001

Mahmut - Zerrin İren Boynudelik; Zeytin Kitabı Zeytinden Zeytinyağına, Oğlak Yayınları, İst. 2008

Malik Aksel; İstanbul'un Ortası, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1977

Manuel Serrano Y. Sanz; Türkiye'nin Dört Yılı, çev: Aysel Kurutluoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser

Mehmed Kemal; Acılı Kuşak, De Yayınevi, İst. 1977

Mehmed Kemal; Kalenin Eteğinde / Pulsuz Tavla, Adam Yayınları, İst. 1984

Mehmed Kemal; Öğle Rakıları, Broy Yayınları, İst. 1986

Mehmed Kemal; Şairler Dövüşür, Çağdaş Yayınları, İst. 1981

Mehmed Kemal; Türkiye'nin Kalbi Ankara, Çağdaş Yayınları, İst. 1983

Mehmed Tevfik; İstanbul'da Bir Sene, İletişim Yayınları, İst. 1991

Dr. Mehmet Göbelez; Gıdalarımız ve Sağlığımız'da Baharatlar ve İçecekler, Şekerbank Kültür Yayınları, Ankara 1974

Mehmet Halit Bayrı; İstanbul Argosu ve Halk Tabirleri, İst. 1934

Mehmet Halit Bayrı; İstanbul Folkloru, Eser Yayınları, İst. 1947

Mehmet Törenek; Türk Romanında İşgal İstanbulu, Kitabevi Yayınları, İst. 2002

Melek Hanım; Haremden Mahrem Hatıralar, Oğlak Yayınları, İst. 2003

Melih Cevdet Anday; Açıklığa Doğru, Adam Yayınları, İst. 1984

Melih Cevdet Anday; Akan Zaman Duran Zaman, Adam Yayınları, İst. 1984

Melih Cevdet Anday; Rahatı Kaçan Ağaç, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2005

Meltem Ahıska; Radyonun Sihirli Kapısı, Metis Yayınları, İst. 2005

Metin And; 16. Yüzyılda İstanbul: Kent – Saray – Günlük Yaşam, Akbank Yayınları, İst. 1993

Metin And; Osmanlı Sanat Dansı: Çengiler - Köçekler - Curcunabazlar, Kültür Bakanlığı Yayınları, İst. 1982

Metin Eloğlu; Bu Yalnızlık Benim - Toplu Şiirler, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2009

Metin Eloğlu; İstanbullu, haz. Turgay Anar, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2009

Metin Eloğlu - Oğuz Taner; Bektaşi Dedikleri , Miyatro Yayınları, İst. 1983

Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi, 15 Cilt, Meydan Gazetecilik ve Neşriyat Ltd., İst. 1969

Mîna Urgan; Bir Dinazorun Anıları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2010

Mîna Urgan; Bir Dinazorun Gezileri, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2009

Prof. Dr. Muharrem Ergin (haz.); Dede Korkut Kitabı, MEB Yayınları, İst. 1969

Muhittin Karavelioğlu; Rakı ve Damıtma Teknolojisi, Tekel Yayınları, İst. 1975

Muhittin Karavelioğlu; Suma ve Rakı, Tekel Yayınları, İst. 1961

Muhittin Savelin (Hayali Küçük Ali); Karagöz, MEB Yayınları, İst. 1969

Murat Belge; Boğaziçi'nde Yalılar İnsanlar, İletişim Yayınları, İst. 1997

Murat Belge; İstanbul Gezi Rehberi, İletişim Yayınları , İst. 2008

Murat Belge; Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, İst. 2008

Musahipzade Celal; Eski İstanbul Yaşayışı, Türkiye Yayınevi, İst. 1946

Mustafa Cezar; XIX. Yüzyılın Beyoğlusu, Akbank Yayınları, İst. 1991

Mustafa Duman; Çay Kitabı - Türk Kültüründe Çay, Kitabevi Yayınları, İst. 2005

Mustafa Duman; Nasrettin Hoca ve 1555 Fıkrası, Heyamola Yayınları, İst. 2008

Muzaffer Buyrukçu; Sayılı Günler, Çağdaş Yayınları, İst. 1986

Muzaffer Gökman; Ahmet Rasim: İstanbul'u Yaşayan ve Yaşatan Adam, Çelik Gülersoy Vakfı, İstanbul Kütüphanesi Yayınları, İst. 1989

Mücap Ofluoğlu; Bir Avuç Alkış, Boyut Tiyatro, İst. 1985

Dr. Müfid Ekdal; Bir Fenerbahçe Vardı, Otomobil ve Turing Kulübü Yayınları, İst. 1987

Dr. Müfid Ekdal; Kapalı Hayat Kutusu Kadıköy Konakları, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2004

Müfid Yüksel; Simavna Kadısıoğlu Şeyh Bedreddin, Yarın Yayıncılık, İst. 2010

Müfide Pekin; Belleklerdeki Güzellik - Girit , Lozan Mübadilleri Vakfı Yayını, İst. 2007

Müfide Pekin (der.); Yeniden Kurulan Yaşamlar, 1923 Türk-Yunan Zorunlu Nüfus Mübadelesi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İst. 2005

Müfit İlter; Rakının Tarihi, Tekel Yayınları, İst. 1984

Nahid Sırrı Örik; San'atkârlar, Oğlak Yayınları, İst. 1996

Nalân Seçkin; Zeki Müren, Bilgi Yayınevi, Ankara 1998

Natalia Adamantidu-Yeoryios E. Papastratos; Mübadele Öncesinde Şile'de Yaşam, Kitap Yayınevi, İst. 2010

Necdet Rüştü Efe; Türk Nüktecileri, Nebioğlu Yayınevi, İst. 1961

Necdet Sakaoğlu; Bu Mülkün Sultanları - 36 Osmanlı Padişahı, Oğlak Yayınları, İst. 1999

Necdet Sakaoğlu; Çeşm-i Cihan Amasra, Tarih Vakfı, İst. 1999

Necdet Sakaoğlu - Nuri Akbayar; Binbir Gün Binbir Gece - Osmanlıdan Günümüze İstanbul'da Eğlence Yaşamı, Denizbank - Creative Yayıncılık, İst. 1999

Necla Arslan; Gravür ve Seyahatnamelerde İstanbul (18.yy. sonu ve 19.yy.), İBB Yayınları, İst. 1992

Nimet Uluğtuğ; Kımız, Ankara Halkevi Yayınları, Ankara 1939

Nubar Terziyan; Ne İdim Ne Oldum, İletişim Yayınları, İst. 1995

Nur Akın; 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera, Literatür Yayınları, İst. 1998

Ogier Ghiserin de Busbecg; Türkiye'yi Böyle Gördüm, çev: Aysel Kurutluoğlu, , Tercüman 1001 Temel Eser

Oğuz Akay; Benim Sofram Bu, Truva Yayınları, İst. 2006

Olcay Sönmez; Denizlerimizden Tatlar: Bizim Balıklarımız, Dünya Kitapları, İst. 2005

Onat Kutlar; Gündemdeki Sanatçı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2005

Orhan Boran; Leyleğin Ömrü, Milliyet Yayınları, İst. 1978

Orhan Kemal; Sarhoşlar , Tekin Yayınları, İst. 1994

Orhan Pamuk; İstanbul Hatıralar ve Şehir, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2008

Orhan Veli; Bütün Şiirleri, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2009

Osman Cemal Kaygılı; Akşamcılar, Arma Yayınları, İst. 2003

Osman Cemal Kaygılı; Bekri Mustafa, Arma Yayınları, İst. 2007

Osman Cemal Kaygılı; Köşe Bucak İstanbul, Selis Kitaplar, İst. 2009

Osman Nuri Engin; Mecelle-i Umur-ı Belediye, İst. 1922

Osmanlılar Ansiklopedisi, 2 Cilt, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1999

Ozan Sağdıç; Once Upon A Time Ankara, The Greater Ankara Municipality, Ankara 1990

Ömer Asım Aksoy; Ana Yazım Kılavuzu, Adam Yayınları, İst. 1987

Ömer Uluç; Heves Kuşu Durmaz Döner, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2005

Önder Şenyapılı; İsim İsim İstanbul, Boyut Yayınları, İst. 2008

Öner Yağcı; Şükran Kurdakul - Yaşamı ve Yapıtları, Çınar Yayınları, İst. 1994

Özdemir Kaptan (Arkan); Beyoğlu (Kısa Geçmişi ve Argosu), İletişim Yayınları, İst. 1989

Özdemir Nutku; Meddahlık ve Meddah Hikâyeleri, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, İst. 1997

Peçevi İbrahim Efendi; Peçevi Tarihi, haz. Prof. Dr. Bekir Sıtkı Baykal,, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992

Pertev Naili Boratav; Yüz Soruda Türk Folkloru, K Kitaplığı, İst. 2000

Pertev Naili Boratav; Yüz Soruda Türk Halk Edebiyatı, K Kitaplığı, İst. 2000

Philip Mansel; Konstantiniyye - Dünyanın Arzuladığı Şehir 1453-1924, çev. Şerif Erol, Everest Yayınları, İst. 2007

Radi Dikici; Cumhuriyetin Divası Müzeyyen Senar, Remzi Kitabevi, İst. 2005

Rakım Ziyaoğlu; Turistik İstanbul Rehberi, Halk Basımevi, İst. 1950

Ralph S. Hottox; Kahve ve Kahvehaneler - Bir Toplumsal İçeceğin Ortadoğu'daki Kökeni, haz. Ayşen Anadol, çev. Nurettin Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 1996

Rauf Beyru; 19. Yüzyılda İzmir'de Yaşam, Literatür Yayınları, İst. 2000

Ref'i Cevad Ulunay; Sayılı Fırtınalar - Eski İstanbul Kabadayıları, Bolayır Kitabevi, İst. 1973

Refik Ahmet Sevengil; İstanbul Nasıl Eğleniyordu, İletişim Yayınları, İst. 1985

Refik Durbaş; Galata Köprüsü, İletişim Yayınları, İst. 1995

Refik Durbaş; Mektup Var İlhami Bekir'den, Piya Kitaplığı, İst. 1996

Refik Durbaş; Rakı ile Edebiyat Muhabbeti, Heyamola Yayınları, İst. 2007

Refik Halid Karay; Ago Paşa'nın Hatıratı, İnkılap Kitabevi, İst. 2009

Refik Halid Karay; Memleket Hikâyeleri, İnkılap Kitabevi, İst. 2000

Renee Hirschon; Ege'yi Geçerken - 1923 Türk-Yunan Zorunlu Nüfus Mübadelesi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İst. 2005

Reşad Ekrem Koçu; Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri, Tan Basımevi, İst. 1947

Reşad Ekrem Koçu; İstanbul Ansiklopedisi, 11 Cilt, İst. 1958

Reşad Ekrem Koçu; Tarihimizde Garip Vakalar, Varlık Yayınları, İst. 1971

Reşat Genç; Kaşgarlı Mahmut'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara 1997

Rıfat N. Bali; Tarz-ı Hayat'tan Life Style'a, İletişim Yayınları, İst. 2002

Richard Klein; Sigaranın Saltanatı, İletişim Yayınları, İst. 1995

Rifat Ilgaz; Yokuş Yukarı, Çınar Yayınları, İst. 1996

Robert Mantran; İstanbul Tarihi, İletişim Yayınları, İst. 2001

Sabahattin Eyuboğlu; Hayyam - Bütün dörtlükleri, Cem Yayınevi, İst. 1988

Sadri Sema; Eski İstanbul'dan Hatıralar, İletişim Yayınları, İst. 1991

Sadun Aksüt; Alkışlarla Geçen Yıllar, Aksoy Yayıncılık, İst. 2000

Said N. Duhani; Beyoğlu'nun Adı Pera İken, İstanbul Kütüphanesi, İst. 1990

Saime Nimetoğlu; Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri, Oğlak Yayınları, İst. 2007

Salâh Birsel; Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu, İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1976

Salâh Birsel; Boğaziçi Şıngır Mıngır, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1980

Salâh Birsel; İstanbul Paris, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1983

Salâh Birsel; Kahveler Kitabı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1975

Salâh Birsel; Paf ve Puf, Alkım Yayıncılık, İst. 2004

Salâh Birsel; Sergüzeşti Nono Bey ve Elmas Boğaziçi, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1982

Salâh Birsel; Yapıştırma Bıyık 1001 Gece Denemeleri, Dünya Kitapları, İst. 2003

Salim Şengil; Anılarda Kalan Portreler, Cem Yayınevi, İst. 1991

Sami Zubaida - Richard Tapper (ed.); Ortadoğu Mutfak Kültürleri, çev. Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2000

Sanat Dünyamız - Yeme İçme Kültürü, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1996

Selahattin Giz; Beyoğlu 1930, Galeri Alfa, İst. 1991

Selçuk Erez; İstanköyaltı Bodrum, Bilgi Yayınevi, Ankara 1996

Selim İleri; İstanbul Seni Unutmadım, Doğan Kitap, İst. 2005

Selim İleri; Kar Yağıyor Hayatıma, Doğan Kitap, İst. 2005

Selim Nuzhet Gerçek; İstanbul'dan Ben de Geçtim, Kitabevi Yayınları, İst. 1997

Sema Temizkan; Bizanslı Yemekler: Musevi Rum Ermeni Mutfağı, Özgür Yayınları, İst. 2002

Sennur Sezer - Adnan Özyalçıner; Bir Zamanların İstanbul'u - Eski İstanbul Yaşayışı, İnkılap Kitabevi, İst. 2005

Sermet Muhtar Alus; 30 Sene Evvel İstanbul - 1900'lü Yılların Başlarında, İletişim Yayınları, İst. 2005

Sermet Muhtar Alus; Eski Günlerde, İletişim Yayınları, İst. 2001

Sermet Muhtar Alus; İstanbul Kazan Ben Kepçe, İletişim Yayınları, İst. 1997

Sermet Muhtar Alus; İstanbul Yazıları, İ.B.B. Yayınları, İst. 1994

Sermet Muhtar Alus; Masal Olanlar, İletişim Yayınları, İst. 1997

Sermet Muhtar Alus; Onikiler, İletişim Yayınları, İst. 1999

Sermet Sami Uysal; Bâki Kalan Bu Kubbede, L&M Yayınları, İst. 2005

Sermet Sami Uysal; Eşlerine Göre Ediplerimiz, Timaş Yayınları, İst. 2010

Sevan Nişanyan; Sözlerin Soyağacı: Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü, Everest Yayınları, İst. 2009

Sevim Burak; Yanık Saraylar, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2009

Sevim Tanör; Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı, Oğlak Yayınları, İst. 2005

Sıtkı Üner; Balık Avcılığı ve Yemekleri, İnkılap Kitabevi, İst. 1968

Stefanos Yerasimos; Sultan Sofraları -15. ve 16. yy.'da Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2002

Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Ömer Türkoğlu, Ergi D. Özsoy; Küçük Asya'nın Bin Yüzü: Ankara, Dost Kitabevi, Ankara 2005

Sula Bozis; İstanbul Lezzeti - İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü, çev. Foti Benlisoy - Stefo Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2000

Sula Bozis; Kapadokya Lezzeti - Kapadokyalı Rumların Mutfak Kültürü, çev. Katerina Proku Türker, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 2004

Surayia Faroqhi; Anadolu'da Bektaşilik, Simurg Kitapçılık, İst. 1997

Surayia Faroqhi; Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, çev. Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 1998

Prof. Suud Doğruel - Prof. Fatma Doğruel; Osmanlı'dan Günümüze Tekel, Tekel - Tarih Vakfı, İst. 2000

Suzanna Swan; Türkiye'nin Peynir Hazineleri, çev. Orhan Duru - Sezer Duru, Boyut Yayınları, İst. 2005

Şemsettin Kutlu; Eski İstanbul'un Ünlüleri, Hürriyet Yayınları, İst. 1978

Dr. Şerafettin Mağmumi; Bir Osmanlı Doktorunun Anıları, günümüz Türkçesine çev. Cahit Kayra, Büke Yayınları, İst. 2001

Prof. Dr. Şerif Aktaş; Ahmet Rasim'in Eserlerinde İstanbul, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1989

Şevket Süreyya Aydemir; Tek Adam, Remzi Kitabevi, İst. 1965

Şükran Kurdakul; Cezaevinden Babıali'ye Babiali'den TİP'e, Evrensel İletişim Yayınları, İst. 2000

Taha Toros; Kahvenin Öyküsü, İletişim Yayınları, İst. 1998

Tahir Alangu (haz.); Sait Faik İçin, Yeditepe Yayınları, İst. 1956

Takuhi Tovmasyan; Soframız Şen Olsun, Aras Yayınları, İst. 2008

Tamer Erdoğan; Türk Romanında Mütarekel İstanbul'u, Kanat Kitap, İst. 2005

Tan Morgül - Ulus Atayurt; İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları, Overteam Yayınları, İst. 2010

Tanzimattan Bugüne Edebiyatçılar Ansiklopedisi, 2 Cilt, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2001

Tarık Dursun K.; İmbatla Dol Kalbim, Bilgi Yayınevi, Ankara 1997

Tarık Dursun K.; Gâvur İzmir Güzel İzmir, Dünya Kitapları, İst. 2004

Tezer Özlü; Kalanlar, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2000

Thomas de Quincy; Bir İngiliz Afyonkeşin İtirafları, çev. Koray Karaşahin, Babil Yayınları, İst. 2004

Thomas de Quincy; Bir İngiliz Afyon Tiryakisinin İtirafları, çev. Batu Boran, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İst. 2008

Tijen İnaltong; Bir Ot Masalı, İletişim Yayınları, İst. 2003

Tijen İnaltong; Meyve Ağacından Hikayeler, İletişim Yayınları, İst. 2004

Tijen İnaltong; Mutfaklardan Taşan Öyküler, İletişim Yayınları, İst. 2003

Tijen İnaltong; Mutfaktaki Yaban, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2008

Tijen İnaltong; Tak Koluna Sepeti Bodrum Pazarından Tatlar, Oğlak Yayınları, İst. 2004

Tûba Çandar; Murat Belge: Bir Hayat, Doğan Kitap, İst. 2007

Turan Yüksel, Eray Canberk, Aydın Hatipoğlu, Yusuf Çotuksöken, M. Sabri Koz; Yusuf Atılgan'a Armağan, İletişim Yayınları, İst. 1992

Turgay Tuna; Deniz Feneri'nin Işığında Ayastefanos - Yeşilköy, Karakter Color, İst. 2006

Ülkü Tamer; Yaşamak Hatırlamaktır, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2002

Ümit Bayazoğlu; Hatay Meyhanesi Defterleri, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2003

Ümit Bayazoğlu; Uzun İnce Yolcular, Yapı Kredi Yayınları, İst. 2004

Vahdettin Engin; Sultan Abdülhamit ve İstanbul'u, Simurg Kitapçılık, İst. 2001

Vedat Günyol; Daldan Dala, Adam Yayınları, İst. 1982

Vefa Zat; Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası, İletişim Yayınları, İst. 1994

Vefa Zat; Balık Yemekleri, Bilge Karınca Yayınları, İst. 2004

Vefa Zat; Barmen: Suriçi'nden Hilton'a Yudum Yudum İstanbul, Doğan Kitap, İst. 2009

Vefa Zat; Biz Rakı İçeriz, Overteam Yayınları, İst. 2008

Vefa Zat; Eski İstanbul Barları, İletişim Yayınları, İst. 1999

Vefa Zat; Eski İstanbul Meyhaneleri, İletişim Yayınları, İst. 2002

Vefa Zat; Eski İstanbul Otelleri, Bilge Karınca Yayınları, İst. 2005

Willy Sperco; Yüzyılın Başında İstanbul, çev. Ramime Köymen, İstanbul Kütüphanesi, İst. 1989

Y. Akşamcı; Akşamcılara Tavsiyeler, İst. 1953

Yahya Kemal Beyatlı; Aziz İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1992

Yaman Tüzcet; Bir Aktörün Serüvenleri, Mitos Boyut Yayınları, İst. 2009

Yaşar Aksoy; Karşıyaka ve Kaf Sin Kaf Tarihi, Hisdaş Yayınları, İzmir 1988

Yaşar Ürük; İzmir'i İzmir Yapan Adlar, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir 2008

Yıldız Sey; 75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İst. 1998

Yılmaz Öztuna; Türk Bestecileri Ansiklopedisi, Hayat Kitapları, İst. 1969

Yorgo Valasiadis; Tatavla'ya Kar Yağıyor, çev. Despina Eftimiyadis, Dünya Kitapları, İst. 2005

Yusuf Çotuksöken; Bir Tebessüm Edelim Canlara - Bektaşi Fıkraları, Toroslu Kitaplığı, İst. 2004

Yurt Ansiklopedisi, 11 Cilt, Anadolu Yayıncılık, İst. 1981

Zübeyir Batur; Hiciv ve Meyhane Sohbetleri, Kastaş, İst. 2007